

# HITACHI **Inspire the Next**

# 取扱説明書

保証書·設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター 家庭用

H8Tシリーズ 3口IH 鉄・ステンレス対応

エス ティー ダブル エフ 型式 HT-H8STWF (レンジフード連動)

HT-H8ST

このたびは日立[IH]クッキングヒーターをお買い上げいただ き、まことにありがとうございました。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。 お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、 適温調理クッキングガイド、オーブン調理クッキングガイドとともに 大切に保管してください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、 正しくお使いください。



適温調理 クッキングガイドで 100種類、 オーブン調理 クッキングガイドで 132 種類のレシピが ご覧になれます。



大火力左右IH+中央IH

日立IHクッキングヒーター

# はじめにお読みください ●→P.00 は主な説明のあるページです。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

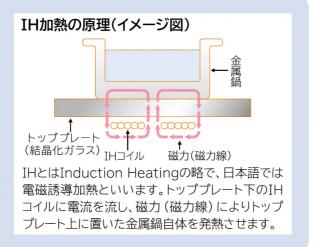
#### 大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、 おいしく調理できます。

鍋の形状や材質によって火力が弱くなることがあります。

(→ P.10)

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・ 時間を調節してください。 → P.17)



#### **清高温調理** (別添付の適温調理クッキングガイドで100種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて 火力を制御。設定した目安温度で最大約45分間調理できます。

適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「炒め物」「卵焼き」があります。 (→ P.18~23)



#### **ビッグオーブン**(別添付のオーブン調理クッキングガイドで132種類のレシピがご覧になれます)

- ●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー 「切身·干物」「肉·野菜」。→ P.36、37
- ●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→ P.36、37
- ●さんま5尾を一度に、約26cm (10インチ) のピザも丸ごと焼ける。
- ●油を使わず焼き上げる焼き物メニュー「ノンフライ」。→ P.34、35
- ●3面そこふけ~るでお手入れ簡単。手が入らなかったオーブン庫内 の底面と左右側面の奥まで簡単にふけます。



#### 光センサー

■高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。 光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。 汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 → P.49

#### 節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

# もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・別売品・・・・・・・・ 4
●安全上のご注意 ・・・・・・・・・・6
●使える鍋の種類 ・・・・・・10
● IH クッキングヒーターでの調理の手順・・・・・・ 12
●消費電力と安全機能について・・・・・・・14
使いかた
ヒーターで調理する
●IHヒーターの使いかたのポイント・・・・・・15
お好みの火力で調理する
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める・・・・・・16
メニューを選んで調理する
●揚げる(適温調理)・・・・・・18
●焼<・炒める(適温調理)・・・・・・20
●煮込み (便利メニュー)24
●保 温 (便利メニュー)25
●炊 飯 (便利メニュー)・・・・・・・26
●湯沸し (便利メニュー)・・・・・・28
オーブンで調理する
●オーブンの使いかたのポイント・・・・・・・30
メニューを選んで調理する
●魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物(魚焼きメニュー)・32
●ノンフライ、肉・野菜、貝焼き(焼き物メニュー)・34
●切身・干物、肉・野菜、揚げ物温め(ヘルシーメニュー)・36
<ul><li>●ピザ、グラタン、スイーツ (オーブンメニュー)・・・・・38</li><li>手動コースを選んで調理する</li></ul>
●トースト、グリル (手動コース)・・・・・・・・40
●オーブン (手動コース)・・・・・・・・・・42
●追加焼きをする・・・・・・・・・・44
いろいろな機能を使う
●タイマー·····29
●節電モード ······ 45
●チャイルドロック・・・・・・・46
●音声の聞き直し・音量切り替え・・・・・・・・・46
●メロディーとブザーの切り替え ・・・・・・・・・47
●レンジフードファン連動47

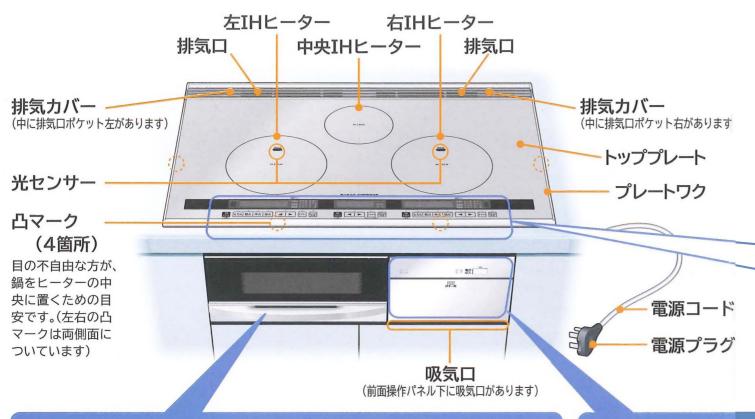
<ul><li>●排気カバー・排気口ポケット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>
お困りのときは
<ul> <li>電源について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>
仕様・その他
●仕様・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

お手入力

前面操作パネル・吸気口・・・・・・・・・・48 トッププレート・プレートワク・光センサー・・・・・49 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿・オーブンドア・パッキン・50 オーブン庫内・・・・・・・・・・・52	
お困りのときは	
電源について・・・・・・54 上面操作パネルについて・・・・55 音について・・・・56 火力について・・・・56・57 オーブンについて・・・・57 結露について・・・・58 レンジフードファン連動について・・・58 適温調理「揚げ物」について・・・58 適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」について・・・59 便利メニュー「炊飯」について・・・59 その他・・・59	
)上面操作パネル・前面操作パネルに 次の表示が出たとき・・・・・・・・60	
仕様・その他	
仕様 · · · · · · · · 62   保証とアフターサービス · · · · · · 63   「ご相談窓口」 · · · · · · 63	

# 各部のなまえ・操作パネル・別売品

- ●イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。
- P.00 は主な説明のあるページです。



#### 上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動のみ

送信部※ 左IHヒーター表示部 中央IHヒーター表示部 右IHヒーター表示部 送信部※



左IHヒーター操作部

中央IHヒーター操作部

右IHヒーター操作部

#### ■IHヒーターで調理をする → P.15~29

火力、メニュー、温度、タイマーの設定、通電 スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートし ないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

前面操作パネル

#### ■操作をロックする → P.46

全ての操作をロックします。

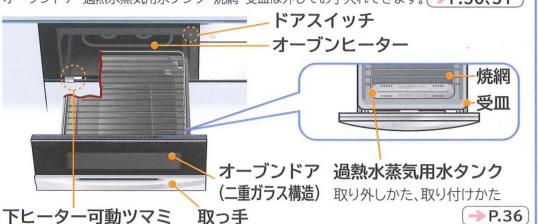
- ●ロックの設定・解除はタイマー(チャイルドロック ボタン)を約3秒間押します。
- ●設定内容は電源を切っても記憶しています。

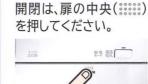
上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に 【』 が表示されます。 【』 表示を約10秒間 継続すると 
を表示して、安全のために通電を停止します。

再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 → P.55、60、61

## オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外してお手入れできます。 ( >> P.50、51









2013年12月現在

#### オーブン表示部





#### オーブン操作部

#### オーブンで調理をする → P.30~44

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、 通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内 に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表 示します。

#### 電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置 すると、自動的に電源が切れます。

#### ■音声を使う (→P.46)

音声ガイドを聞き直します。 音量の変更や消音をします。

#### レンジフードファンの操作をする

→ P.47

レンジフードファンの操作を行います。 (レンジフードファン連動のみ)

#### **節電モード** → P.45

総消費電力の上限を抑えます。

#### オーブン庫内をクリーニングする → P.52

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼 網、受皿を外してください。

#### 別売品

推奨天ぷら鍋 (HT-N50) (2013年12月現在) 部品番号: HT-C20TWS 010



4

#### 部品の交換・追加購入・別売品

部品名 部品番号 希望小売価格 焼網 HT-H8ST 004 1.500円 (税別) (消耗部品) 受皿 (消耗部品) HT-G9TS 005 2,400円 (税別) 水タンク(過熱水蒸気)(消耗部品) HT-D20TS 010 1,300円 (税別) タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品) HT-D20TS 031 1,300円(税別) オーブンドア(シルバー) HT-H8ST 005 5,500円 (税別) パッキン(上・下) HT-F9TS 028 1,000円 (税別) (オーブンドア) ハンドル (別売品) HT-G9TS 021 300円 (税別)

# 安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次 のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

#### ■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



この表示の欄は、「死亡また た険 は重傷を負う危険が差し迫 る」内容です。

この表示の欄は、「死亡ま **警告** たは重傷を負うことが想 定される」内容です。



この表示の欄は、「傷害を負うこと 注意 が想定されるか、または物的損害 の発生が想定される」内容です。

表示の例



⚠ 「警告や注意を促す」内容です。



○ してはいけない「禁止」内容です。

油量200g~800g

実行しなければならない 「指示」内容です。

# **⚠**危険

●火災・感電・けがの原因になります。

#### 本体は



改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」 → P.63 に ご相談ください。



●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

#### 揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



●揚げ物調理中はそばを離れない

●指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10

指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり 火災の原因になります。

- ●フライパンは使わない
- ●油は200g (220mL) 未満、 また、深さ1cm未満では調理しない

油は200g (220mL)~800g (880mL)の範囲で、 深さ1cm以上 鍋の深さや調理物に応じて調理してください。 油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。

- また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- ●鍋底が変形したものは使わない
- ●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない



●油煙が多く出たら電源を切る

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、

たり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一に

するため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの

煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、

●鍋はIHヒーターの中央に置く

液体の調理をするときは

●必ずメニューの「揚げ物」を使用する → P.18、19

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。 油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火す るおそれがあり、火災の原因になります。

鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそ

れがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけ

使用中(調理中)・使用後は



●市販の汚れ防止シート (電磁調理器カバー)※を 使わない

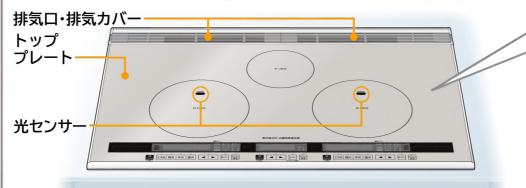
鍋の温度が正しく検知できず、 発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくは トッププレートやオーブン ドアおよびオーブン庫内 などの高温部に触れない

- ●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- ●炒め物・焼き物など、少量の油 を入れて予熱するときや、予熱の 後に油を入れて調理するときは、 そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激 に上がり、発火するおそれがあります。 加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節 してください。

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をす ることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



# 電源スイッチ オーブン 前面操作パネル

# 使用後は



- ●使用後は電源を切る 使わないときは、前面操作
- パネルを収納して電源を 切ってください。
- ●長期不在のときは 専用ブレーカーを切る

※前面操作パネル の下に吸気口が あります

吸気口

#### トッププレートは



●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、 衝撃を加えない、ひびが入ったり割れた場合は使わない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って 使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。 煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの 調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。 誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、 レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、 紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)



#### ▶トッププレートの光センサーの汚れや水などは、 きれいにふき取る

光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知で きない場合があり、発火のおそれがあります。

#### 本体は



- ●吸気口・排気口やすき間などに、異物(ピンや針金など) や指を入れない
- ●本体や吸気口・排気口に水などをかけない
- ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、 乳幼児に触れさせない
- ●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

#### 異常・故障時は



- ●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、 お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ビリビリと電気を感じる。
- ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- その他の異常や故障がある。

トッププレートにひび割れがある。

# 安全上のご注意 (つづき)

# 注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

#### 使用中(調理中)・使用後は



- ●鍋は不安定な状態で使用しない
- ●鍋の下に紙やシートを敷かない
- ●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない 油の温度を適正にコントロールできないため、発火 するおそれがあります。
- ●本体前方に物を置かない
- ●空だきや必要以上に加熱をしない
  - 鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中 火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれ があります。空だきなど異常に高温になった場合、 トッププレートが変色することがあります。
  - ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると 鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、 鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
- ●火気を近づけない
- ●吸気口や排気カバーをふさいだり、排気カバー 付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
- ●トッププレートの上面操作パネルの上に、 熱い鍋などを置かない
- ●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- ●使用中は本体から離れない



- ●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する 取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっく り返ってやけどや火災の原因になります。
- ●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
- ●油煙が多く出たら電源を切る
- ●使用中や使用後、庫内クリーニング中は レンジフードファンを使用する

煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

#### 使用する方は



トッププレート

光センサー

上面操作

下ヒーター

可動ツマミ

オーブンドア・

パネル

レール

医療用ペースメーカーをお使いの方は、 本製品のご使用にあたって医師とよく

排気口・排気カバー

焼網

受皿

本製品の動作がペースメーカー に影響を与えることがあります。



プレートワク

電源スイッチ

前面操作

パネル

吸気口

#### お手入れは

お手入れは、 電源を切り、 本体が冷えて から行う

## オーブンを使用中に



- ●オーブン使用中に調理物 が発煙・発火した場合は、 次の手順で消火する
- ●消火するまでオーブンドア を開けない

(空気が入り、炎が大きくなります)

#### 消火手順

①電源を切る

②排気カバー全体をぬれたタオル でふさぐ

※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。

#### ③専用ブレーカーを切る

※オーブンドア(強化ガラス)に水をかけ ない。(強化ガラスが割れます)



# オーブンを使用するときは



●使用中や使用後はオーブンドア(強化ガラス) に水をかけない

高温になっているところに水をかけると割れるおそ れがあります。

- ●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、 持ち上げながら引き出したり、 またオーブンドア やレールに強い力を加えたりぶらさがらない オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿な どが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因に なります。
- ●オーブンドア (強化ガラス) に傷がついた 場合は使わない

強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性 の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷 を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。 傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求め ください。 (→ **P.4**)

●受皿が破損した場合は使わない

キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

過熱水蒸気用水タンク

- ●必要以上に長時間調理しない 発煙・発火するおそれがあります。
- ●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの
- (アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・ グリル用の石など)を入れて使用しない

脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまく できないことがあります。

●使用中は本体から離れない



- ●使用中や使用後は、オーブンドア、 過熱水蒸 気用水タンク、焼網、受皿、下ヒーター可動 ツマミ、レール、オーブン庫内は高温になっ ているので、お手入れをするときは十分冷 えていることを確認してから行う
- ●オーブン庫内やレール、過熱水蒸気用水タン ク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使 用のつど掃除し、定期的にお手入れをする

続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚 れをきれいに落としてください。

●アルミホイルは、ヒーターに触れないよう に焼網の上に置く

ヒーターに触れると発火のおそれがあります。

## 次の点もご注意ください

- ●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など 電磁誘導加熱の調理機器を使わない 磁力線により本製品が故障する原因になります。
- ●キャビネット (本体左右・下側) に調味料・食品 などを置かない

本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因に なります。

- ●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない 煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそ れがあります。
- ●排気口に水などをこぼさないよう注意する キャビネット内に水などが落ちる原因になります。 万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を 確認してすぐにふき取ってください。
- ●プレートワクを鍋底でこすったり、 プレートワクに熱い鍋を置かない ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- ●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー 用やホットプレート用の鉄板などを置かない IHヒーターを通電すると加熱され、火災・故障の原因に なります。
- ●左・右・中央IHヒーター使用中は磁力(磁力線) が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
  - ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因になります)
- ◆キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など (記憶が消える原因になります)
- ●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある 鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たる と、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する 場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- ●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着した まま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色し たり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。
- ●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない [**雪** ] 別] または [**雪** Ghoh) 付、「IHで使える」 と表示 している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状 によっては IHI クッキングヒーターが故障したり鍋が割 れたりする場合がありますので使わないでください。
- ●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の 場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くな る場合があります。 IH クッキングヒーターを使ってい なくても、オーブンレンジを使うと排気カバー部が熱く なる場合があります。
- ●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が 触れたりすると誤動作することがある

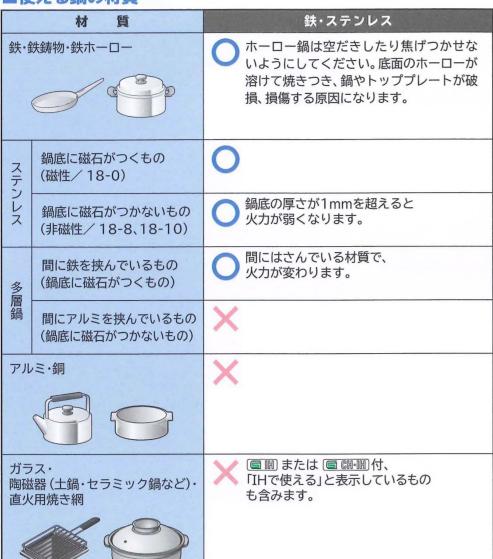
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作 を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作し てください。

●害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因 適切な環境下でご使用ください。

# 使える鍋の種類

# 鍋の材質と形状で、使える○ 使えない〉 ✓を確認する

#### ■使える鍋の材質



#### ■使える鍋の形状



鍋底の反り具合は、お手持ちの定 規などを当てて確認してください。

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

#### お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。(左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます)



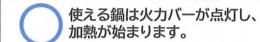
1 電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)

2 左·右IHヒーターの場合は 中火 中央IHヒーターの場合は ▼ I ▶ を押す

3 変 を約1秒押し、通電する

4 「切ったら」 が終わったら が表わったら が表わったら が表わったら が表わったら

#### 使える鍋、 使えない鍋の表示





火力バー

使えない鍋は表示部が赤に変わり、 火カバーが交互に点灯し「鍋確認」を 表示します。



●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に 通電を停止します。

#### 適温調理「揚げ物」で使える鍋について

#### 揚げ物は、必ず指定の鍋をお使いください。

●別売の推奨天ぷら鍋 **→ P.4** や **⑤ III** または **⑤ GINIII** 付の鍋で、 次のものを使用してください。



鍋底の直径 12~26cm 鍋底の反り 平らなもの (3mm未満) 鍋底の厚さ 1mm以上 16cm以上

● **⑤** IM または **⑤** CM·IM 付でも フライパン・鋳物鍋は使用できません。

#### 適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」で

●次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン (2013年12月現在) 品名:フライパン 型式:106865※ 希望小売価格:11,000円(税別)



推奨フライパン(2013年12月現在) 品名: フライパン (7層フッ素加工) 型式: DF-24※ 希望小売価格: 27,000円 (税別)



推奨卵焼き(2013年12月現在) 品名:卵焼き 型式:106872※ 希望小売価格:5,800円(税別)

推奨炒め鍋(2013年12月現在)

品名:炒め鍋 型式:106834% 希望小売価格:12,000円(税別)



#### 使えるフライパンについて

● ⑤ IIII または ⑤ ⑤ 付のフライパン・鍋で、次のものを使用してください。

	鉄・ステンレス対応
鍋底の直径	12~26cm
鍋底の反り	平らなもの(3mm未満)
鍋底の厚さ	1mm以上

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理の設定温度 150℃~190℃を目安にしてご使用ください。

#### 便利メニュー「湯沸し」「炊飯」で使える鍋について

●「湯沸し」「炊飯」には**⑤** IIIIまたは**⑤** GIPIIII 付の鍋で次のものを使用してください。

湯沸し ●鍋底の直径が15~23cmのもの●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)

**湯沸し推奨ケトル** (2013年12月現在) 品名:ケトル

型式:106346※ 希望小売価格:10,000円(税別)

**欠飯** ●鍋底の直径が18~20cm、鍋底の厚さ1.5~2mmのもの ●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)

●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

**炊飯推奨鍋**(2013年12月現在)品名:両手鍋 型式:146083FJ※ 希望小売価格:7,500円(税別)



※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

調理のあとは

IH

で調理する

# IH クッキングヒーターでの調理の手順

#### 調理にあった準備をする

#### 調理の種類

→ P.16、17

ゆでる 煮る

蒸す

焼く

炒める

温める

#### 使えるヒーター

#### 使える鍋など → P.10、11

中央 左 右

●鍋底が平らで直径が12~26cm の鍋、やかん、フライパンなど

中央THヒーター 鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など

適温調理

揚げ物 → P.18、19 焼き物 炒め物 →P.20~23 卵焼き

便利メニュー 炊飯 → P.26、27

湯沸し → P.28 煮込み → P.24 保温 → P.25





- 「揚げ物」には → P.10 に記載 の鍋を使用してください。
- ●「焼き物」「炒め物」「卵焼き」には → P.10、11 に記載のフライパン を使用してください。
- **⑤** III または **⑤** GHIII 付で 鍋底が平らで直径が18~20cmの鍋など
- **⑤** IH または **⑤** GHH 付で 鍋底が平らで直径が15~23cmの鍋など
- ●鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋など

中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など

●過熱水蒸気用水タンクは、取り

→ P.36

外してください。

# 材料を鍋などに入れ ΙH L 夕 0 中央に置

#### 調理にあった火力、または メニューを設定し通電する

上面操作パネル(IHヒーターを操作するとき)

を「ピッ」と鳴るまで押し、

| 左・右・中央IHヒーター → P.15~29

1 火力またはメニューを選ぶ

**◀ ▶** 

左右 とろ火 弱火 中火 強火 メニュー 決定

2 通電をスタートする

電源を入れる(ランプが点灯します)

●IHヒーターの使いかたのポイントは (→ P.15) ●オーブンの使いかたのポイントは → P.30、31

前面操作パネル

(オーブンを操作するとき)

# 調理する

# 左・右・中央IHヒーター

調理の仕上がり 具合に合わせ、 火力を調節する

タイマーを使う

→ P.29



調理が終わったら 通電を切る

#### お手入れする

続けて使わない

電源を押し、

電源を切る

ときは

→ P.48~53

- ❷トッププレート
- ●プレートワク
- ●光センサー
- ●排気カバー
- ●排気口ポケット (左・右)
- ●前面操作パネル
- ●オーブンドア
- ●過熱水蒸気用 水タンク
- ●焼網
- ●受皿
- ●オーブン庫内

13

魚焼きメニュー 魚丸焼き

つけ焼き → P.32、33 切身・干物

#### (焼き物メニュー

ノンフライ 肉・野菜 → P.34、35 貝焼き

## ヘルシーメニュー

切身・干物 肉・野菜 → P.36、37 揚げ物温め

## オーブンメニュー

ピザ グラタン → P.38、39) スイーツ

## 手動コース

トースト → P.40、41 グリル オーブン → P.42、43

オーブン

- ●過熱水蒸気用水タンクを使います。 → P.36、37
  - ●器や型の高さは4cm以下のもの を使用してください。
  - ●過熱水蒸気用水タンクは、取り 外してください。 → P.36

材料を焼網に置



電源スイッチ





2 調理の仕上がり具合に合わせ、 火力を調節する

❸ 通電をスタートする

切/スタート

# オーブン

- ●調理が終了すると、 メロディーが鳴り、 自動的に通電を停 止します。
- ●メニューを選んで 調理後、焼きが足 りないときは「追 加焼き」をしてく ださい。

→ P.44

手動コースで タイマーを使う

■時間

→ P.41 → P.43

# 消費電力と安全機能について

#### 複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

- ●総消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置時に設定)以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力や メニューを制限します。(総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください→ **P.62**))
- 火力が上げられない。(「ピピピッ」と鳴る)
- メニューが選べない。(適温調理など)
- ▶ 他のヒーターの火力を下げるか、通電を停止してから再操作してください。

600W相当

キーを押してもスタートできない。

(オーブンメニュー) 1.2kW

●左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

#### 消費電力の目安(相当とは、ヒーターの入・切による平均消費電力)

#### IHヒーター(中央IHヒーターの火力は「1」~「9」までです)

	火	カ		2	3	4	5	8	7	8	9			15
P	消費電	力	100W相当 2	00W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kV	V 1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
	通	<b>適温調理</b>						偃	利メニ	ユー				
揚げ物	焼き	物炒め物	卵焼き		煮込み		火	欠飯		湯	沸し		保 温	ł
最大1.5kW		最大2.0k	W	Ē	最大500	)W	最大	1.1kW	1	最大2	.5kW	Ē	最大400	WC
オーブン	オーブン													
魚焼きメ	ニュー	- 1.2kW	/ 手動コ	ース						上下		上	下	
(焼き物メ	ニュー	- 1.2kW	/	7 L	1.2kW	,	グリル	Ē	強	1.2kW	1.08	3kW相当	1.08kV	N相当
ヘルシー	-X=-	1.2kW		<b>^</b> 1'	I.ZKVV	<b>'</b>	2 370	1	中	900W相	≦ 1.04	4kW相当	1.04kV	N相当_
				-" - ·	TOOL	4077			22	( O O \ \ /+0 \	0.4	O14/401/	0.4014	/+D\//

触媒用加熱ヒーター(250W)+ランプヒーター(100W)(トーストは除く)

# こんなときは安全機能が働きます は するの表示で表して

オーブン 780W相当

を:左IHヒーター 🔫:中央IHヒーター

940W相当

940W相当

右):右IHヒーター オーブン:オーブン

機能名	検 知 内 容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋を外したり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (約30秒以内に戻せば通電は継続されます) → P.54
金属小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) → <b>P.54</b>
揚げ物鍋反り検知自動停止 を 句	鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (鍋を交換してください) <b>→ P.60</b>
上面操作部異常検知自動停止 左右 中央	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に <b>【P</b> と表示し、約10秒 後にブザーが鳴り通電を停止します。 <b>→ P.55</b>
切り忘れ防止自動停止 を 右 映 オーブン	ヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。(手動コース「オーブン」「グリル」は約30分、「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 → P.54
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度 が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 → P.60
オーブン過熱防止自動停止	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (オーブン庫内を冷却してください) → <b>P.60</b>
高温注意表示	トッププレート (約50℃以上) やオーブン庫内 (約60℃以上) が高温になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてく ださい。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分(または約30分) 放置された。	自動的に電源が切れます。 (「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示します)
オートパワ	ワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げ <i>の</i>	D販売店にご相談ください <b>→ P.62</b>

# IHヒーターの使いかたのポイント

#### 鍋底の厚さや汚れに注意してください

●鍋底の厚さが薄い (0.8mm以下) 鍋は強火でのご使用は控えてください。 (鍋底変形の防止)



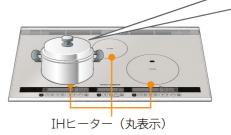
●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。(鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止)



水分や汚れ、付着物はふき 取ってから使う

# 鍋は、IHヒーター(丸表示)の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

●鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、 光センサーの上に置かれていても左・右IHヒー ターの中央から大きくずれている場合は、鍋の 確認ができず、安全のため通電を停止したり、 火力が入らないことがあります。







光センサーの上に置かれていても左・右田

ポセノザーの上に直 かれていても左・右IH ヒーターの中央から 大きくずれている

## 鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します





## 同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

- ●IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
- ●メニューを選んで調理したときに、左・右・中央で仕上がり時間が異なる場合があります。



## 音について

**→ P.56** 

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が 出る場合があります。これは磁力(磁力線)による鍋の振 動で、異常ではありません。そのままご使用ください。 (左・右・中央で音が異なる場合があります) (カチカチ)



- ●使用中や使用後しばらくは、本体内部を冷やすために 冷却ファンを回します(最大約30分)。そのため冷却 ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではあり ません。
- ●電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。



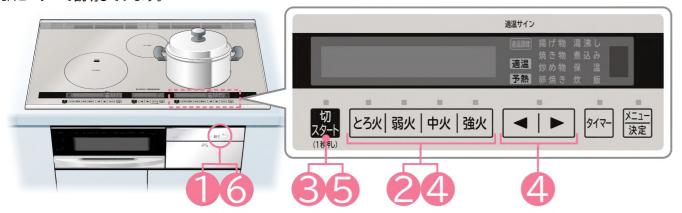
# ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、 温める 基本の使いかた

## お好みの火力で調理します

左・右・中央IHヒーターだ 使えます



●右IHヒーターで説明しています。



#### 火力調節の目安



- ●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、 火力を下げることをおすすめします。
- ●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「11」に下がります。
- ●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「10」に下がります。



- ●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない 使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう 火力をこまめに調節してください。
- ●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない 水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、 鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後およ び再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



▶調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

材料を入れた鍋をIHヒーターの 中央に置き、鍋底が光センサーの 上にあることを確認する

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

とろ火 弱火 中火 強火 を押し、 お好みの火力を設定する

- ●中央IHヒーターの場合は <!▶ を押します。
- ●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/ス タート」キーを押さないとブザーが鳴り自動 的に解除されます。

を約1秒押し、通電する

調理する

タイマーを使うときは → P.29

火力を調節するときは

火力キーを押す

●一気に調節する場合は とろ火| 弱火 | 中火 | 強火 細かく調節する場合は ◀ | ▶ を押します。

**調理が終わったら** 切 を押し、通電を切る

続けて使わないときは 電源 (切/入 を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.48、49

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、 光センサー 鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電します が、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通 電を停止する事があります。鍋の温度の上がり 🦠 過ぎには十分注意してください。 → **P.15** 

#### 火力を設定すると

●左・右IHヒーターは、設定した火力を液晶の色で表 示します。

左・右IHヒーター

とろ火/火力「1」 中 火/火力「7」

弱 火/火力「4」 強 火/火力「10」

●中央IHヒーターは、火力「7」を表示します。

中央IHヒーター

火力[7]

●続けて 
★ ト を押すと火力は「1」~「9」まで設定できます。

解除 《 火力「1」~火力「7」~火力「9」 》解除

通電をスタートすると

●バーの数と数値で火力を表示します。

左・右IHヒーター

とろ火

中火 強火

中央IHヒーター 火力「7」の場合 | 火カー

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。 再度操作すると元の明るさに戻ります。

●拠を押してから、

左・右IHヒーターの場合は「ヒラメン|弱メン |中メン |強シン 、中央IH ヒーターの場合は ◀ | ▶ |を押しても通電できます。

- ●火力は左・右IHヒーターが「1」~「12」まで、中央IH ヒーターは「1」~「9」まで調節できます。
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注 意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。



- ●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
  - ●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合がある ので注意する
  - ●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるの で、沸とうしたら火力を下げる
  - ●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする 特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する



#### 温調理

## 予熱完了をお知らせし、設定油温をコントロールします



油量200g~800g

深さ1cm以上

- ●必ず指定の鍋を使用してください。 (→ P.10)
- ●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。 取っ手が、手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- ●揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- ●メニュー例のレシピは別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。
- ●右IHヒーターで説明しています。





#### 設定油温の目安

■別売の推奨天ぷら鍋に油800g (880mL) を入れた場合

設定油温	140	150	150	170	180	190	200
	■根菜の素揚げ	フルーツフリッター	●ピロシキ	鶏のから揚げ	1	●串揚げ	かりんとう
<b>=</b> ⊞			フライドチキン				まんじゅう
調			・ドーナツ	とんかつ	<b>●えびフライ</b>		
			●野菜チップ	●なすの揚げびたし	1		
理	●ごま団子		●かりんとう		オニオンリング		
					えびとしいたけの		
例				180	あられ揚げ		
			(30)		(A)	5	
							1

●設定油温は調理時の温度目安で、油量や食材、使用する鍋により異なります。また食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。



●火災・やけどの原因になります。

#### 揚げ物調理は

#### ●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- ●揚げ物調理中はそばを離れない
- ●指定の鍋以外は絶対に使わない 指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- ●フライパンは使わない
- ●油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない 油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少な いと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- ●鍋底が変形したものは使わない
- ●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない



- ▶油煙が多く出たら電源を切る
- ●鍋はIHヒーターの中央に置く
- ●必ずメニューの「揚げ物」を使用する

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできな いため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

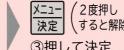
200g~800g、深さ1cm以上に油を入れ た指定の鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋 底が光センサーの上にあることを確認する

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

「揚げ物」を選択し、決定する







決定しすると解除 ③押して決定

油量200g~800g 深さ1cm以上

●光センサーの上に鍋 光センサー がない場合は、安全の ため通電を停止する ことがあります。 →P.15



を押し、油温を設定する

# 切りを約1秒押し、通電する

- ●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から 動かさないでください。
- ●メロディーが鳴ったら適温です。

#### 適温になったら調理する

タイマーを使うときは → P.29 `

●適温になる前に、材料を入れないでください。

設定油温を切り替えるときは を押し、油温を調節する

周理が終わったら

を押し、通電を切る

続けて使わないときは 電源切/入 を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.48、49

## 設定油温

#### 140 ( 150 ( 160 ( 100 ( 180 ( 180 ( 200

●設定油温は目安です。調理物の種類や数量、鍋の材 質や形状、反り具合により、油温がずれる場合があり ます。設定油温を変えて調節してください。



- ●「適温」が点灯するまで、800gの油で約10分かかります。 (鍋の種類によっては、約15分かかることがあります)
- ●鍋の種類や材質、形状により、予熱時間が長くなる場合があ ります。また、異常を検知して通電を停止する場合がありま す。その場合は、指定の鍋か確認してください。 → **P.10**
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注 意।表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。



- ●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれているときなど、鍋の 温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除き、水などをふき取ってください。 → P.49
- ●揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように 火力の調節に注意してください。
- ●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
- ●鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手 入れをしてください。 (**→ P.48、49** )
- ●調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合 があり、安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、通電を停 止する場合があります。(故障ではありません)十分に本体の温度が下がってからご使用ください。

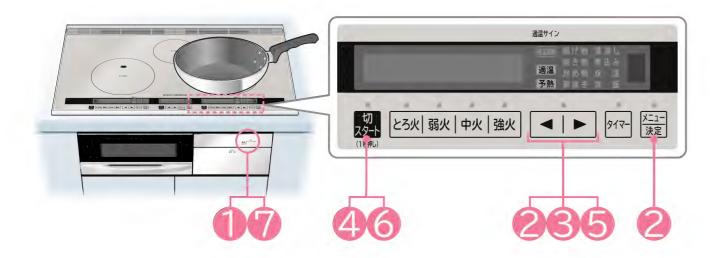


#### 滴温調理

## 予熱完了をお知らせし、設定温度(目安)をキープします 使えます 使えます



- ●使用できるフライパンには制限があります。 → P.10、11
- ●メニュー例と火力設定の目安は◆ P.22、23
- ●メニュー例のレシピは別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。
- ●右IHヒーターで説明しています。







●指定の鍋・フライパン以外を使わない

油が過熱され発火するおそれがあります。

#### ご注意

- ●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれていたりするときなど、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。 汚れを取り除き、水などをふき取ってください。 → P.49
- ●設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀ I ▶ により、設定温度を調節してください。
- ●フライパンを連続して使用する場合(高温状態から通電をはじめた場合)などは、設定温度と実際 の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- ●調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、通電を停止する場合があります。(故障ではありません) 十分に本体の温度を下げてからご使用ください。お急ぎの場合は手動によってお好みの火力でご使用ください。 → P.16、17
- ●「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

#### お願い

- ●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- ●油煙が多く出たら電源を切ってください。
- ●フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- ●「適温」が点灯するまでフライパンに材料や水を入れないでください。
- ●適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず通電を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力でご使用ください。 → P.10、11、16、17

準備

- ●鍋の温度を正しくはかるためフライパン をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光 センサーの上にあることを確認する
- ●フライパンに適量の油を入れる
- 電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)
- ② 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」 を選択し、決定する





メニュー (2度押し 決定) (3押して決定)

選択 ③押して決定

■ ◆ | ▶ を押し、温度を設定する

# 4 切を約1秒押し、通電する

- ●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から 動かさないでください。
- ●メロディーが鳴ったら適温です。

#### 適温になったら調理する

タイマーを使うときは → P.29

- ●適温になる前に、材料を入れないでください。
- ●連続で調理する場合は手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

#### 設定温度を切り替えるときは



を押し、温度を調節する

で押し、通電を切る り、通電を切る

7 続けて使わないときは

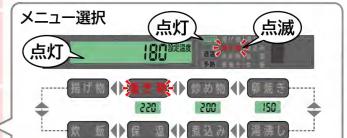
電源を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.48、49

●光センサーの上にフライパン がない状態を継続すると安全 のため通電を停止することが あります。 (→ P.15)





●■■は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。

#### 設定温度

120 () 130 () 140 () 150 () 160 () 170 () 180

#### -- 190 () 200 () 2 10 () 220 () 230 () 240 () 250

●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。設定温度を変えて調節してください。

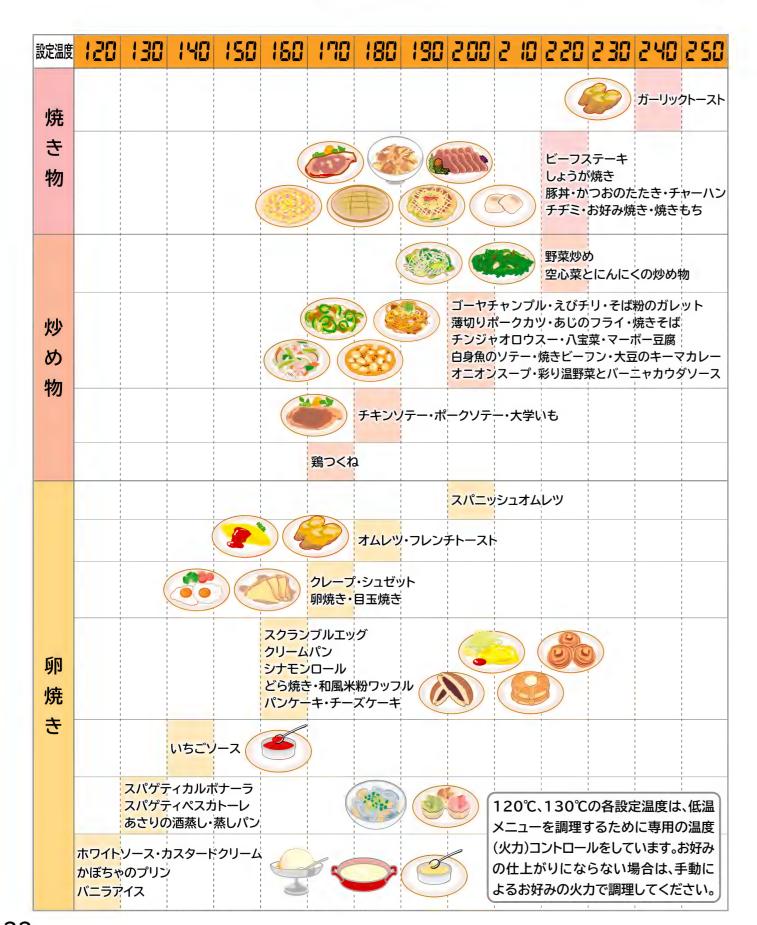


- ●予熱が完了するとメロディー **メロディー** が鳴って、「適温」が点灯します。
- ●120~130℃設定時は約90秒~2分、140~250℃設定時は約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によっては約3分かかる場合があります。
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止 します。
- ●手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定 温度をキープしませんので、加熱し過ぎないよう、 火力をこまめに調節してください。
- ●再び適温調理に切り替えたい場合は一度通電を 切った後に再度設定し直してください。
- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注 意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。



# 焼く・炒める(つづき)

#### 設定温度の目安



#### 適温調理

#### 設定温度を切り替えるメニュー

■温度を切り替えるタイミングについては、別添付の適温調理クッキングガイドをご覧ください。

	設定温度	
	開始温度 切り替え温度	メニュー
焼き	[220] © [180]	パリパリチキンのサラダ
物	220 0 120	煮込みハンバーグ
	200 © 220 © 180 180	豆腐ピザ
	200 0 150	ビーフストロガノフ
	200 0 [20]	ローストビーフ・ハッシュドビーフ・ 大豆とひじきの煮物
炒	BO   200	豆腐ステーキ
がめ物	180 O   150	ラタトゥーユ
120	BD       HD	ハンバーグ・ブイヤベース
	[180] © [130]	アクアパッツァ
	[180] © [120]	トッポギ・チーズリゾット・シーフードピラフ・ たいごはん
		サムゲタン
	200 0 [160]	タルトタタン
	180 ©   130	生ざけの野菜蒸し・ショウロンポウの野菜蒸し・ シュウマイの野菜蒸し・ えび姿蒸し団子
卯	180 ©   120	あさりのサフランライス
焼き	170 ©   130	親子丼
		豆腐のチーズケーキ・チョコレートケーキ・いかめし
	160 ©   250	焼きギョウザ
	<b>130 (30)</b>	スパゲティペペロンチーノ

## 便利メニュ

# 左・右・中央IHヒーター 使えます



●右IHヒーターで説明しています。



煮込み加減を設定し、煮込みます

適温サイン 適温 予熱 切 スタート 火二1-決定 とろ火 弱火 中火 強火  $\triangleleft$ 

#### お知らせ

- ●鍋の大きさは、材料と煮汁を入れたときに鍋の高さ の ½ ~ ½ となるものが適しています。
- ●煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
- ●煮込みのできる量は約0.4~2.0kgまでです。

●調理物を沸とうさせてから煮込んでください。

# 「煮込み」を選択し、決定する





電源を入れる(ランプが点灯します)

沸騰させたあたたかい調理物を

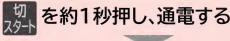
入れた鍋をIHヒーターの中央に置く



を「ピッ」と鳴るまで押し、

メニュー / 2度押し すると解除 ③押して決定

を押し、煮込み加減を設定する



#### 煮込む

#### タイマーを使うときは → P.29

●煮込み中はときどきかき混ぜて、焦げつかせ ないようにしてください。

調理が終わったら

●長時間煮込むと焦げつく場合があります。

切えか、を押し、通電を切る

続けて使わないときは

を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.48、49



#### 煮込み加減の設定

弱め







#### 強め

カレーやシチューなど ポトフ、おでん、 とろみをつける調理や、 ロールキャベツ 少ない量で調理すると などの調理に きに使います。 使います。

肉じゃが、筑前煮 などの調理や、多 い量で調理すると

●煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してく ださい。カレーやシチューなど、とろみをつける調 理は、焦げつき防止から「弱め」の設定を推奨します。

●煮込み中、煮込み加減を切り替える場合は ◀ | ▶ を押します。



●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注 意।表示をします。

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。



## 設定温度で保温します



●右IHヒーターで説明しています。



適温サイン 適温 予熱 とろ火 弱火 中火 強火

調理終了後のあたたかい調理物を入 れた鍋をIHヒーターの中央に置く

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

「保温」を選択し、決定する





メニュー / 2度押し 決定しすると解除

③押して決定

を押し、温度を設定する

# 切を約1秒押し、通電する

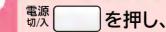
- ●保温中はときどきかき混ぜて、焦げつかせ ないようにしてください。
- ●長時間保温すると焦げつく場合があります。

タイマーを使うときは (→ P.29)

#### 保温をやめるときは

切った。を押し、通電を切る

続けて使わないときは 6



電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.48、49

#### お知らせ

- ●保温できるのは、汁物(みそ汁、スープなど)やカレー、シ チューのみです。(ごはんや炒め物は保温できません)
- ●保温できる量は約200~800gまでです。 (調理終了後のあたたかい調理物を保温してください)

#### メニュー選択





#### 保温温度設定







#### カレー、シチューなど

みそ汁、スープなど

- ●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大 きさにより実際の温度と異なる場合があります。
- ●保温中も温度を変更できます。
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止 します。

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注 意」表示をします。

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。







#### 便利メニュ-

180mLカップ (炊飯器用)

1カップは

おこげやヌカ臭を防ぐ

ためによくすすぐ

すりきり1杯

## 蒸らしまで火加減を調節して炊飯します



- ●使用できる鍋には制限があります。 (→ P.11)
- ●右IHヒーターで説明しています。



#### 白米・無洗米炊飯の準備のしかた

200mLカップ (市販品)

1カップは

180mL目盛1杯

■お米の量は、計量カップで正しくはかる

1~3カップが炊けます。 1カップは180mLです。

■お米はよく研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。



お米は最初の水を吸い やすいので、ヌカ臭が 付かないように素早く

捨てる

■研いだお米をざるに移し、水切りする



長時間の放置はしない (米割れによるベタつ きの原因)

■水加減は、お米を平らにして、 カップ数に合った水を入れる



お湯は使わない (芯が残る原因)

お米の量	水	量
の水の里	白 米	無洗米
<b>1</b> カップ(180mL)	220mL	240mL
<b>2カップ</b> (360mL)	420mL	450mL
<b>3カップ</b> (540mL)	550mL	630mL

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

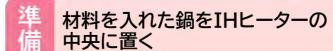
- ●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなっ たりベタついたりする場合があります。
- ●無洗米は必ず底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。

■約30分(冬場は1時間)以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する

#### 炊き込みごはんの準備のしかた

- ■水 量 … 調味料の分量だけ減らす
- ●お米を浸すときは水だけで
- ■具の量 … お米の重さの約30%以下にする
- ■炊き加減設定 …「強め」(「H2H3H)に 調節する
- 水と調味料は、炊く直前に入れ、 よくかき混ぜる。
- 具は、お米の上に広げてのせ、 かき混ぜない。
- 水を吸いやすい具は、あらかじめ 火を通しておく。





を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

「炊飯」を選択し、決定する







③押して決定

お米の量を設定し、決定する



①押して選択

| X=1- | (2度押し すると解除 ) ②押して決定

▶を押し、

炊き加減を設定する

切を約1秒押し、通電する

#### 通電前の「高温注意」表示中は、 「炊飯」がスタートできません

●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが 鳴り、自動的に通電を停止します。

炊飯が終わったらすぐにほぐす

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは (\*\*\*) P.48、49

#### メニュー選択



#### お米の量設定



#### 炊き加減の設定

#### お米の量を1カップに設定した場合



弱め

直径の小さい鍋 白米・無洗米を 炊き込みごはん (18cm)で白米・ 炊飯 するとき を炊くときに使 無洗米を炊飯すに使います。います。 るときに使います。

●通電スタート後のランプ点滅中(約10秒間)に

◀ | ▶ を押すと、炊き加減の設定を変更することがで きます。

#### カップ数の設定を間違えて通電をスタートした場合

- ●5分以内であれば、メニを押し、一度通電を切り、再設 定して自動で炊けます。
- ●5分以上たつと、自動では炊けません。 次のように火力調節して炊いてください。 沸とうまで火力「6」、蒸気が出たら火力「2」(約12分) →通電を切って蒸らす(約10分)
- ●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温 注意」表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がるまで表示します。



- ●炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
- ●「炊飯」は、約28~50分かかります。
- ●炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
- ●炊飯の残り時間は確定すると表示します。

●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊き加減設定を「強め」に調 節してください。



#### 便利メニュー

## お湯が沸いたらお知らせします



●使用できる鍋ややかん (ケトル) には制限があります。 → P.11

●右IHヒーターで説明しています。





●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを

●水量は1~2Lまでとしてください。また、鍋ややかん

(ケトル) の満水量の約60%までとしてください。

●通電スタート後のランプ点滅中(約10秒間)に

◀┃▶┃を押しても調節できます。

●ふたの開閉、水の追加はしないでください。

ピッピッピッ

●鍋ややかん(ケトル)の材質・大きさ・水温・水量などに

より、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもす

ぐに鳴らない場合があります。また、1分未満で通電

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

●お湯が沸くとブザーが鳴ります。

が終わる場合があります。

意।表示をします。

お願い

●常温の水をご使用ください。

沸かさないでください。

●ふたをしてください。

メニュー選択

(点灯】

湯沸し調節

√湯沸し中

低め (沸きやすい場合)





点滅

(沸きにくい場合)

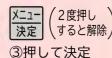
水を入れた鍋ややかん(ケトル)を IHヒーターの中央に置く

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)

「湯沸し」を選択し、決定する







▶を押し、

湯沸し調節を設定する

2000を約1秒押し、通電する

通電前の「高温注意」表示中は、 「湯沸し」がスタートできません

- ●お湯が沸くとブザーが鳴り、約1~5分間保温 します。
- ●保温が終わると、メロディーが鳴り、自動的に 通電を停止します。

## 続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは **P.48、49** 

## タイマー

- ●右IHヒーターで説明しています。
- ※1 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」はメロディーが鳴って 「適温」が点灯した後タイマー設定ができます。

いろいろな機能を使う

「揚げ物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した 後、経過時間タイマーの設定ができます。



#### 残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「焼き物\*1」「炒め物\*1」 「卵焼き\*1」「煮込み」「保温」を選び、、墨を押した あとの通電中(調理中)に設定する

|タイマ-|を押し、「残り」を点滅させる



● タイマー を押すごとに表示が切り替わります。



を押し、時間を設定する

- ●設定できる最長時間 火力「1」~「5」
- 火力[6]~[12]
- 「焼き物」「炒め物」「卵焼き」
- 「保温」 「煮込み」

- ▶9時間55分 ▶1時間
- ▶45分 ▶1時間
- ▶2時間

1分~1時間までは1分単位、1~5時間までは10分単位、 5~9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つとメロディーが鳴り、 タイマーがスタートする

メロディーが鳴り、タイマーが終了する 自動的に通電が停止する

- ●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマーを 押して再設定してください。
- ●途中でタイマーを中止する場合は、タイマ-を 押してください。

#### 経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「揚げ物※2」「焼き物※1 「炒め物\*1」「卵焼き\*1」「煮込み」「保温」を選び、 圏を押したあとの通電中(調理中)に設定する

タイマー を押し、「経過」を点滅させる



● タイマ- を押すごとに表示が切り替わります。



約1秒間待つとメロディーが鳴り、 経過タイマーがスタートする



- ●最長1時間まで測定することができます。 (経過時間表示)
- 1~59秒▶1~59(1秒単位) 1~59分▶0:01~0:59(1分単位)
- ●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマーを 押して再設定してください。
- ●途中でタイマーを中止する場合は、タイマーを 押してください。
- ●最終キー操作から約45分経過すると、通 電を停止します。

(便利メニュ いろいろな機能を使う

# オーブンの使いかたのポイント

## 受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

#### 過熱水蒸気用水タンク

- ●ヘルシーメニュー時に焼網にセットしてください。
- ●ヘルシーメニューで調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取り外してください。

#### 焼網

支え部を手前にして受皿にセットしてください。

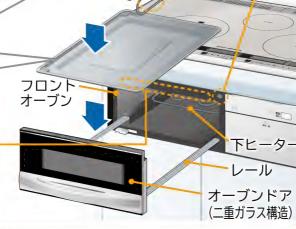
#### 会皿

レールにセットしてください。(下ヒーターに直接のせないでください)

#### ランプヒーター

調理中は、ランプヒーターが点 灯したり、消灯したりしますが、 正常に動作しているかチェック しています。(「トースト」のとき は点灯しません) . P.57





# 注意

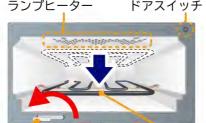


●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの(アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など)を入れて使用しない(脂が過熱され、発煙・発火する おそれや調理がうまくできないことがあります) ランプヒーター ドアスイッチ

●ドアスイッチやランプヒーターのすき間にピンや針金などの異物を入れない (ドアスイッチが正しく働かないため、やけどの原因になります。また、 ランプヒーターが破損、損傷する原因になります)



- ●受皿をセットする前に、下ヒーターが下がっていることを確認する (このオーブンは、お手入れのため下ヒーターが上下に動きます)
- ●下ヒーターが上がっているときに、オーブンドアを押しつけない (変形や誤作動の原因になります)



支え部

ドアスイッチ

下ヒーター可動ツマミ 下ヒーター

## 調理の準備をする際は

# **⚠**注意



- ●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く (材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れてい ると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります)
- ●アルミホイルはヒーターに触れないように置く (ヒーターに触れると発火のおそれがあります)
- ●アルミホイルにシリコンなどがコーティングされているものは使用しない (庫内が高温であるため、コーティング材が溶けるおそれがあります)
- ●もちはヒーターに触れるので焼かない (焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください レシピ(→ 適温調理クッキングガイド) )
- ●オーブンドアを閉じるときは、フロントオーブンに密着するまで押し込む (ドアスイッチが押されず調理がスタートできません。またオーブンド ア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります)

# が 焼網 受皿 アルミホイル ドアスイッチ オーブンドア フロントオーブン

#### 調理中は次の点に注意してください

# 注意



●排気口・排気カバーの上にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがない (排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。 また、オーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります)



- ●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれい にし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する (庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず 早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします)
- ●調理の途中でオーブンドアを開けない (上手に調理ができません)(カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
- ●レンジフードファンを使用する (調理中、排気口から煙が出ます)
- ●調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る





カウンタートップ

#### お知らせ

- ●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- ●調理中、材料や材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
- ●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
- ●調理直後にオーブンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理を するとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- ●手動コースは上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、魚焼きメニュー、 焼き物メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。(みりん干しな どの焦げやすい調理物を調理するため火力を抑えているためです)
- ●厚みのある魚は、魚焼きメニューの「魚丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理してください。
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックしています。(「トースト」のときは点灯しません) → P.57
- ●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内 (ガラスの間) に結露すること がありますが、しばらくすると元に戻ります。

#### 調理後は次の点に注意してください

# **介**注意



- ●過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿は使うたびにお手入れをする (→ P.51)
- ●オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する (長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
- ●オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する (調理物が焼網から落ちる場合があります)
- ◆オーブンドアは、こまめに水ぶきする (二重ガラス構造のため、ガラスの間に水が入ると、付着した水を ふき取ることができません。また、乾いたときに水滴などの跡が 残る場合があります)
   ◆ P.51





# 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物

#### 魚焼きメニューを選んで調理します

過熱水蒸気用水タン? は使いません





#### 仕上がり設定、調理時間の目安

- ■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
- [ ]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。
- ●メニューの仕上がり強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。

材料に 仕上	適した がり	弱	中	強
	魚丸焼き	塩さんま(塩蔵品) [約150g] 1~5尾 (1尾:約12~14分)(5尾:約15~17分) さんまの塩焼き(はらわたなし) [約150g] 5尾(約15~17分)	さんまの塩焼き[約180g]1~5尾 (1尾:約13~16分)(5尾:約18~19分) あじの塩焼き[約130~180g]1~5尾 (1尾:約14~16分)(5尾:約18~19分) いさきの塩焼き [約230g] 2尾(約16~19分)	たいの塩焼き [約200g以上]1尾 (約14~23分)
メニュー	つけ焼き	さけのかす漬け [約60g] 5切れ(約15~18分)	ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ(約16~19分) さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ(約17~19分) 焼きとり(たれ焼き) [約50g] 8本(約17~19分)	
	切身·干物	はたはた [約25g] 5尾(約11~14分) めざし [約25~30g] 5尾(約11~14分) ししゃも [約20g] 5尾(約11~14分)	さんまの開き [約110g] 2枚(約14~17分) 塩さけ[約80g] 5切れ(約14~17分) 塩さば [約80~100g] 5切れ(約14~17分) あじの開き[約100g] 2枚(約13~16分)	

#### 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 調理のこつ

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げや すいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を1~4尾焼く場合は、ヒーター形状によ り置く位置で焼き色が付きにくい場合があ りますので魚を斜めに置いてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物 が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも 脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なり ます。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好 みにより仕上がりを調節して調理してください。
- ●水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~ ●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや 20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の

- 内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になっ たり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、 焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてくださ い。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●はらわたを取ったさんま(生)は、「魚丸焼き」(弱)で焼いてください。
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそ が多くついていると焦げやすくなります。お好みにより 仕上がりを調節して調理してください。
- 煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらす ぐに焼いてください。(約5~10℃が目安です)

#### 魚焼きメニュー

材料を焼網の上に置き、オーブン を開く

ドアを確実に閉め、前面操作パネル <

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

魚焼きを押し、

「魚丸焼き」または「つけ焼き」、 または「切身・干物」を選ぶ

世上がり/火力/温度を押し、

材料に適した仕上がりに設定する

を押し、通電する 切/スタート

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは (\*\*\*) P.50~53

#### 調理中に通電が停止したときは

● を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

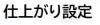
調理中のメニュー

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 「グリル上下」(強) → P.41

●調理の前にパッキンの付け 忘れ、外れや浮きがないこ とを確認してください。







弱め 弱中強





●時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間 を表示します。

# 切身: 干物 | 魚丸焼き | ノンフライ | ビ ザ | トースト | 仕上が 火力 | 内・野菜 | つけ焼き | 肉・野菜 | グラタン | オーブン | 捌け物温め | 切身: 干物 | 貝焼き | スイーツ | グリル ■ 配 | 弱 中 強

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク リーニング( 🎁 表示)を行い、🌆 のランプが点滅 します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した 脂分を焼き切ります)
- ●焼きが足りないときは、「追加焼 き」で様子を見ながら、さらに焼 いてください。(**→ P.44** )
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は 切/スタートを押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。



●電源を切っても温度が下がる まで表示します。



- お知らせ
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

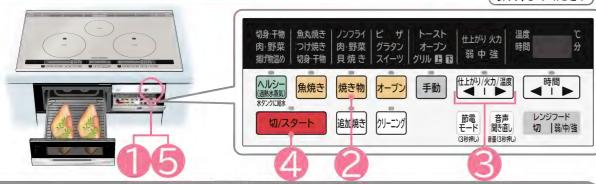
32



# ノンフライ、肉・野菜、貝焼き

## 焼き物メニューを選んで焼き上げます





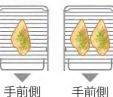
#### 仕上がりの設定、調理時間の目安

- ■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
- [ ]は1枚(本・個)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。

	適した がり	弱	中	強
メニュー	ノンフライ	サーモンフライ[約100g]2切れ 6等分(約15分) えびフライ[約20g]10尾(約15分) 豚肉の香味揚げ[約25g]12枚(約15分) ハムカツ[約60g]4枚(約15分) うずらの卵とウインナーの串揚げ 10本(約15分) ハッシュドポテト(冷凍)[約70g]6個(約15分) シュウマイのえび衣揚げ[約18g]20個(約15分) いかフライ[約80g]2枚 8等分(約15分) いかリング[約350g](約15分) いわしフライ[約25g]8切れ(約15分) キスフライ[約30g]6枚(約15分)	とんかつ[約100g厚さ1.5cm]2枚(約17分) ささみフライ[約60g]4本 8等分(約17分) コロッケ[約60g]8個(約17分) 鶏のから揚げ[約250g]6等分(約17分) メンチカツ[約70g]6個(約17分) イタリアン風カツレツ[約100g]2枚(約17分) ささみの梅肉フライ[約60g]8本(約17分) スパイシーチキン[約250g]6等分(約17分) 鶏肉の竜田揚げ[約250g]6等分(約17分) 豚のから揚げ[約200g](約17分) アスパラの肉巻きフライ8本(約17分) フライドポテト(冷凍)[約250g](約17分) カフライ[約60g]4切れ(約17分) あじフライ[約60g]4切れ(約17分) ほたてフライ[約25g]15個(約17分)	ヒレカツ[約300g]12等分(約17分) チキンカツ[約250g]1枚(約17分) 鶏手羽先の甘辛揚げ[約60g]8本(約17分) 串カツ 6本(約17分)
	肉·野菜	焼き野菜[約500g](約16~20分) 鶏手羽先のけ焼き[約60g] 8本(約16~20分) 牛肉串焼き[約130g] 4本(約16~20分) 肉巻きアスパラ8本(約16~20分) 焼きとり(塩焼き)[約50g] 8本(約16~20分) 鶏手羽中の塩焼き[約40g] 8本(約16~20分)	<b>鶏のハーブ焼き</b> [約250g]1~2枚(約17~21分)	<b>骨付きもも(塩)</b> [約200g]2本 (約21~24分)
	貝焼き	はまぐり(殻付き) [幅約7cmのもの] 1~6個(約15分) [幅約10cmのもの]1~2個(約15分)	さざえ[約140g]1~4個(約19分) ほたて(殻付き) [約150g]1~2個(約19分) えび(有頭えび)[約40g]5尾(約19分)	

#### ノンフライ、肉・野菜、貝焼き 調理のこつ

- ●クリームコロッケなど中身のやわらかいものはできません。 ●ほたてやはまぐりは、貝の口が少し開いている時に貝柱を
- ●鶏肉のように皮のあるものは、皮側を上にして置いてください。
- ●鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじ には切り目を入れてください。(鶏肉の厚さは、目安として 2cm以下にしてください) 2枚
- ●調理するときの鶏肉ののせかた は、右図のように皮側を上にして 焼網の中央部にのせてください。 2枚の場合は、右図のように左右 に並べてのせてください。上下に 並べると焼きむらができるので のせないでください。



手前側

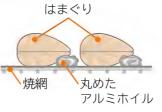
に当たり、殻が飛び散る恐れがあります) ●貝を調理するときの貝ののせ かたは、焼網の中央部に安定 させ、のせてください。

テーブルナイフなどで外し、殻を一度外してから、再度殻

をかぶせて焼網にのせてください。(貝の口が開いて上ヒー

ターに当たるのを防ぐためで、貝の口が開くと上ヒーター

●はまぐりは、アルミホイルを 丸め台を作り貝の口を水平に 固定します。(汁をこぼれにくく するため)



#### 焼き物メニュ-

材料を焼網の上に置き、オーブン ドアを確実に閉め、前面操作パネル < を開く

●調理の前にパッキンの付け 忘れ、外れや浮きがないこ とを確認してください。

メニュー選択



を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

焼き物を押し、

「ノンフライ」または「肉・野菜」、 または「貝焼き」を選ぶ

世上がり/火力/温度を押し、

材料に適した仕上がりに設定する

を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

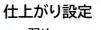
調理物を取り出す

続けて使わないときは

電源を切る(ランプが消灯します)

を押し、

お手入れをするときは (\*\*\*) P.50~53)



弱め 弱中強





●時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間 を表示します。

# 切身:干物 | 魚丸焼き | ノンフライ | ピ ザ | トースト | 仕上がり 火カ | 温度 肉:野菜 | つけ焼き | 内・野菜 | グラタン | オープン | 弱 中 強 | 時間 掲げ物温め | 切身:干物 | 貝焼き | スイーツ | グリル 目 配 | 弱 中 強 |

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク リーニング( 🎁 表示)を行い、🌆 のランプが点滅 します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した 脂分を焼き切ります)
- ●焼きが足りないときは、「追加焼 き」で様子を見ながら、さらに焼 いてください。(**→ P.44** )
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/スタートを押してください。

#### 調理中に通電が停止したときは

**季**を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

調理中のメニュー	コース選択先			
ノンフライ	「オーブン」260℃	→ P.43		
肉·野菜	「オーブン」260℃	<b>→ P.43</b>		
貝焼き	「グリル下」(強)	<b>→ P.41</b>		

- ●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がる まで表示します。



お知らせ

- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い

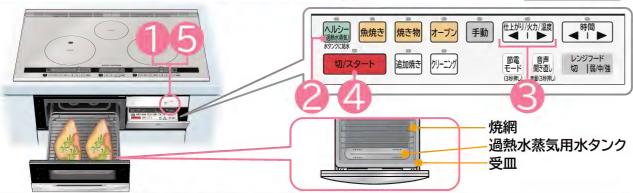
- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●受皿に水を入れないでください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)



# 切身・干物、肉・野菜、揚げ物温め

#### ヘルシーメニューを選んで調理します 過熱水蒸気用 を使います





#### 仕上がりの設定、調理時間の目安

- ■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
- ●[]は1尾(切れ・皿・枚・本)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。

	ニ適した ニがり	弱	中	強
	切身干	はたはた [約25g]5尾(約11~14分) ししゃも[約20g]5尾(約11~14分) めざし[約25~30g]5尾(約11~14分)	塩ざけ[約80g]5切れ(約16~20分) 塩さば[約80~100g]5切れ(約17~20分) あじの開き[約100g]2枚(約16~20分) さんまの開き[約110g]2枚(約18~20分)	
	物		調理のこつ → P.32	
メニュー	内·野菜	鶏手羽先のつけ焼き[約60g]6~8本(約15~20分) 牛肉串焼き[約130g]4本(約15~20分) 肉巻きアスパラ8本(約15~20分) 焼きとり(塩焼き)[約50g]8本(約15~20分) 焼き野菜[約500g](約15~20分) 鶏手羽中の塩焼き[約40g]8本(約15~20分)	鶏のハーブ焼き [約250g]1~2枚 (約18~22分)	<b>骨付きもも(塩)</b> [約200g]2本 (約22~25分)
			調理のこつ → P.34	
	**揚げ物温め	かき揚げ [約100g]2個 (約8~10分)	天ぷら[約70g]4個(約12分) アジフライ[約100g]3枚(約12分) から揚げ[約50g]6個(約12分) とんかつ[約150g]2個(約12分) コロッケ[約70g]4個(約12分)	フライドチキン(骨付き) [約150g]2本 (約13分)

※揚げ物温めは、調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。

#### 過熱水蒸気用水タンクの取り外しかた、取り付けかた、給水のしかた

水タンクの両端を両手で しっかり持ち、タンクフタと 一緒に焼網から取り出す (過熱水蒸気用水タンクの取 り外しは、冷えてから行って ください)



〈連続して使用する場合〉 乾いたふきんを使ってしっかり 持ち、水タンク内の水(お湯)を こぼさないように注意して取り 出す



タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ(約30mL)タンクフタを水タンクの上に載せる



水タンクの両端を両手で しっかり持ち、タンクフ タと一緒に焼網の前方開 口部に取り付ける



#### (ヘルシーメニュー

準備

- ●過熱水蒸気用水タンクに水約30mL(目安:段差部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを忘れないでください)
- ●材料を焼網の上に置き、オーブンドア を確実に閉め、前面操作パネルを開く
- 電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)
- 3 (性上がり/火力/温度を押し、

材料に適した仕上がりに設定する

4 切/スタートを押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

続けて使わないときは 電源 を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.50~53

#### 調理中に通電が停止したときは

**季動**を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

(過熱水蒸気用水タンクはそのままにしてください)

調理中のメニュー	コース選択先		
切身·干物	「グリル上下」(強)	→ P.41	
肉·野菜	「オーブン」260℃	→ P.43	
揚げ物温め	「オーブン」190℃	→ P.43	

●調理の前にパッキンの付け 忘れ、外れや浮きがないこ とを確認してください。







●時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。



- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(【【表示)を行い、剰のランプが点滅します。 (ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)
- ●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。◆ P.44
- いてください。 **P.44**●ヒーターのクリーニングを途中で
  終了したい場合は、 「カバスタート」を押してください。
- ●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がる まで表示します。



# **!**注意



●過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行う やけどの原因になります。
連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

お知らせ

- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い

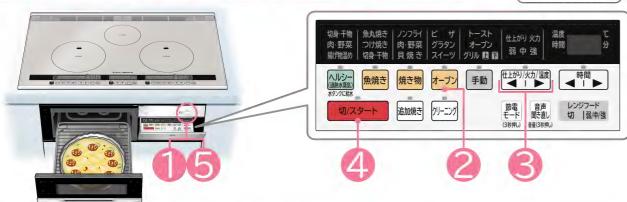
- ●過熱水蒸気用水タンクを取り付け後は、オーブンドアをゆっくりと開閉してください。(水(お湯)がこぼれる場合があります)
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)



# ピザ、グラタン、スイーツ

## オーブンメニューを選んで焼き上げます





#### 仕上がり設定、調理時間の目安

- ■調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。
- ●[]は1枚(皿・個)あたりの重さです。()は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- ●器や型の高さは4cm以下にしてください。
- ●オーブンメニューの仕上がり強さは、「スイーツ」<ピザ」<「グラタン」の順に強くなっています。

材料に 仕上	適した がり	弱	中	強
<b>V</b>	ピザ	フルーツピザ [直径約26cm 約200g] 1枚(約12~14分) サラダピザ [直径約26cm 約200g] 1枚(約12~14分) 冷凍ピザ [直径約22cm 約240g] 1枚(約12~14分) 冷蔵ピザ [直径約22cm 約240g] 1枚(約12~14分)	ミックスピザ [直径約26cm 約450g] 1枚(約15~17分) <b>照り焼きチキンピザ</b> [直径約26cm 約500g] 1枚(約15~17分) シーフードピザ [直径約26cm 約500g] 1枚(約15~17分)	
メニュー	グラタン		ドリア [約200g] 2皿(約16~18分) マカロニグラタン [約240g] 2皿(約16~18分)	野菜のグラタン [直径約22cm×3.5cm皿] (約16~19分) ラザニア [直径約22cm×3.5cm皿](約16~19分)
	スイーツ		焼きドーナツ [直径約8cmドーナツ型] 4個 (約13~15分) ミニドーナツ [直径3cmドーナツ] 10個(約13~15分)	マフィン [直径約6.3cmアルミ箔 菊型] 6個 (約17~19分) ロールケーキ [約23×18cm] (約17~19分)

#### ピザ、グラタン、スイーツ 調理のこつ

- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからア ルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●調理するときの材料ののせかたは、右図のように焼網の中央 部にのせてください。
- ●スイーツで、大きい型や材質の違う型を使う場合は、手動コー スのオーブンで様子を見ながら焼いてください。(オート調理 はできません)

#### 調理するときの材料ののせかた



## オーブンメニュー

材料を焼網の上に置き、オーブン を開く

ドアを確実に閉め、前面操作パネル <

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

オーブンを押し、

「ピザ」または「グラタン」、 または「スイーツ」を選ぶ

世上がり/火力/温度を押し、

材料に適した仕上がりに設定する

を押し、通電する

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは (\*\*\*) P.50~53

#### 調理中に通電が停止したときは

**f動** を押し、コースを選んで様子を見ながら調理する。

調理中のメニュー	コース選択先		
ピザ	「オーブン」200℃	→ P.43	
グラタン	「オーブン」220℃	<b>→ P.43</b>	
スイーツ	「オーブン」160℃	<b>→ P.43</b>	

●調理の前にパッキンの付け 忘れ、外れや浮きがないこ とを確認してください。







弱中強

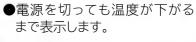
強め 弱中強

●時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間 を表示します。

# 切身 干物 | 魚丸焼き | ノンフライ | ピーザ | トースト | 仕上がり 火カ | 内・野菜 | グラタン | オーブン | 掲げ物温め | 切身 干物 | 貝 焼 き | スイーツ | グリル ■ 🖬 | 弱 中 強 |

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリー ニング (【】表示) を行い、🏧 のランプが点滅します。 (ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)
- ●焼きが足りないときは、「追加焼 き」で様子を見ながら、さらに焼 いてください。(**→ P.44** )
- ●ヒーターのクリーニングを途中で 終了したい場合は、「切/スタート」を押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。





- お知らせ
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

#### お願い

- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●受皿に水を入れないでください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)



# トースト、グリル

## 手動コースを選んで調理をします

過熱水蒸気用水タンク は使いません





#### トースト調理時間設定の目安とこつ

- ■目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。
- ●食材の厚さは4cm以下にしてください。

	トースト	種類	枚 数	調理時間(目安)
調理		4枚切り(厚み約30mm) 6枚切り(厚み約20mm) 8枚切り(厚み約15mm)	1~2枚	約6~7分
例	ピザトースト	種類	枚 数	調理時間(目安)
179	<b>***</b>	6枚切り(厚み約20mm)	1~2枚	約7~8分

- ●受皿に水を入れないでください。
- ●焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色がつきにく くなります。
- ●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を 短くしてください。
- ●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
- ●調理するときの食材の置きかたは、 右図のように焼網の中央部に置い てください。



#### 手前側 手前側

#### 火力設定、調理時間の目安

- ■調理物に合わせてコースと火力を選んでください。
- [ ]は1尾(枚)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。 ●食材の厚さは4cm以下にしてください。

材料に合った 火力	弱	中	強
グリル上下		小あじのみりん干し [約4g]10枚(約5~10分) スルメ [約70g]1枚(約3~5分)	うるめいわし丸干し [約10~15g] 5~10尾(約5~10分) いかのみそ漬け焼き [約100g] 1枚(約14~16分) さんまのみりん干し [約80g] 2枚(約6~10分)
ス上	オニオン	グラタンスープなど、焼き色をつけ 	たいとき
下		焼き魚など、あたため直したいとき	

- ●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
- ●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
- ●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
- ●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

#### 手動コース

準備品

材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

電源 を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

2 <sub>手動</sub>を押し、「トースト」または 「グリル (上下・上・下)」を選ぶ

【性上がり/火力/温度 を押し、

#### 材料に合った火力に設定する

●トーストには火力の設定はありません。

●問
● を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間トースト▶10分 グリル▶30分

切/スタート を押し、通電する

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに 合わせ、調理時間を調節してください

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

調理が終わったら

切/スタート

を押し、通電を切る

が 続けて使わないときは

電源を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは (\*\*) P.50~53

●調理の前にパッキンの付け 忘れ、外れや浮きがないこ とを確認してください。





火力設定

弱め 仕上がり 火力 弱 中 強 標準 仕上がり 火力

原件 がり火力 中強



# タイマー設定(時間を設定)

- ●タイマーを使わない場合は、切/スタートを押してください。
- ●設定した時間を変更したい場合は 【◀ 🏴】 を押して 再度設定してください。
- ●焼きが足りないときは、再度手動コースを選択して、 様子を見ながら調理してください。

#### (手動コース「グリル」のみ)

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(【】表示)を行います。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/39-ト を押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。 ●電源を切っても温度が下がる



お知らせ

●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。

まで表示します。

- ●「トースト」のときランプヒーターは点灯しません。
- ●「グリル」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
- ●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い

- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)



## 手動コースを選んで調理をします

過熱水蒸気用水タン は使いません





#### 温度・時間設定の目安

- ●[ ]は型、皿、鍋の大きさや1個あたりの分量です。( )は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。
- ●食材の厚さや、器や型の高さは4cm以下にしてください。

設定 温度	140	180	180	190
調理例	なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型]6個 (約20~25分)	モカチョコマドレーヌ [直径約10cmのマドレーヌ型]4個(約16~20分) いちごのショートケーキ (約16~20分) [約18×18cm](約27分) パンプキンタルト [直径約18cmタルト型](約28分) アーモンドタルト [直径約18cmタルト型](約28分) アプリコットクラフティー [直径約18cmタルト型](約28分) フラウニー [約18×18cm]16個(約13~18分) 「直径約18cmタルト型](約28分) ブラウニー [約18×18cm](約20分)	[約90~100g]2個(約16~20分) <b>フルーツタルト(タルト生地)</b> [直径約18cmタルト型](約20分)	

設定 温度	200	2 10	220	240	280	280
調理例	アップルパイ [直径約23.5cm皿](約20~30分) フォカッチャ [直径約16cm]1枚分(約13~18分)		ピリ辛ウィング [約60g]8本(約23~27分)	焼きおにぎり [1個約80g]4個(約20分) 厚揚げ [約150~200g]2枚(約16~20分) 焼きいも [約250g]2本(約25~30分) ラムチョップ [約60g]6本(約25~30分)	パエリア [直経約24cm/[エリア鎖](約30分) さつま揚げ [約160~200g](約12~15分) 焼きパプリカのマリネ [約70g]2個(約18~20分) 焼きなす [約70g]3個(約25~30分) ローストビーフ [約300g]1本(約30分)	フレンチトースト [フランスパン4枚分](約15~20分) 生ざけのホイル焼き [約200g] 1~2個(約23~27分) ほたて貝ときのこのホイル焼き [約200g] 1~2個(約20~25分) ハンパーグのホイル焼き [約270g] 1~2個(約23~27分) 鶏肉と長ねぎのホイル焼き [約400g] 1個(約23~27分) かぼちゃのホイル焼き [約370g] 1個(約23~27分)

#### オーブン 調理のこつ

- 置いてください。
- ●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し 込んで焼いてください。
- 焼いてください。
- ●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえ てください。
- ●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置 ●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
  - ●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地が つかなくなったらでき上がりです。
  - ●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
- ●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて ●ホイル焼きは、アルミホイルが上ヒーターに触れない高さに してください。

#### 手動コース

材料を焼網の上に置き、オーブンドアを 確実に閉め、前面操作パネルを開く

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

手動 を押し、 「オーブン」を選ぶ

世上がり/火力/温度を押し、 材料に合った温度に設定する

■ 時間 ▶ を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間 オーブン▶30分

を押し、通電する 切/スタート

> 調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに 合わせ、調理時間を調節してください

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

周理が終わったら

を押し、通電を切る 切/スタート

続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、

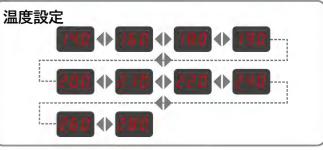
電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.50~53

●調理の前にパッキンの付 け忘れ、外れや浮きがない ことを確認してください。







#### タイマー設定(時間を設定)

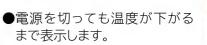
- ●タイマーを使わない場合は、「切/スタート」を押してください。
- ●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 ▼ を押して、時間を に設定してください。
- ●設定した時間を変更したい場合は
  ■

  「●

  「●

  」を押して 再度設定してください。
- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのク リーニング(【】表示)を行います。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合 切/スタートを押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。





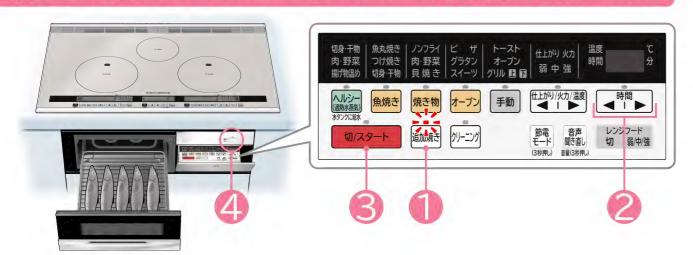
- ●調理中は、ランプヒーターが点灯したり消灯したりしますが、正常に動作しているかチェックをしています。
- ●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

- ●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- ●受皿に水を入れないでください。
- ●点灯中はランプヒーターを間近で長時間見つめないでください。(目の痛みの原因)

お願い

# いろいろな機能を使う

## 魚焼きメニュー、焼き物メニュー、ヘルシーメニュー、オーブンメニュー終了後、お好みで追加焼きができます



調理終了後、ヒーターの クリーニング中に設定する

追加焼きをする

追加焼きを押す

**■** 時間 **を押し、** 焼き時間を設定する

#### を押し、通電する 切/スタート

●調理が終わると、メロディーが鳴ります。



#### 調理物を取り出す

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.50~53

#### お願い

●ヘルシーメニューで調理終了後に「追加焼き」をす る場合は、過熱水蒸気用水タンクには給水せず、そ のままにしてください。

#### 追加焼き時間の設定

●焼き時間は3~29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的 にヒーターのクリーニング(【】 表示)を行い、跏趺のランプが点滅 します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した 脂分を焼き切ります)

●焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見なが ら、さらに焼いてください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合 は、「切/スタート」を押してください。

●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。

●電源を切っても温度が下がる まで表示します。



点滅追加焼き

#### 節電モード

- ●総消費電力の上限を抑えます。
- ●すべてのヒーターとオーブンが切れている状態で設定できます。
- ●電源を切っても記憶しています。



#### 節電モードを設定する

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

節電 を3秒間押す (3秒押し)

> <sup>節電</sup> を押し、希望の総消費電力を選ぶ (3秒押し)

●3秒経過すると設定完了です。

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

#### 節電モードを解除する

を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)

<sup>節電</sup> を3秒間押す (3秒押し)

続けて使わないときは

を押し、

電源を切る(ランプが消灯します)

## 追加焼き クリーニング 節電音声モード聞き直し切 | 弱/中/強

#### 設定の切り替え内容

内容	設定前	設定後
総消費電力の設定	総消費電力は5.8kW か4.8kWに設定され ています。 → <b>P.62</b>	総消費電力を5.8kW に設定している場合 総消費電力を4.8kW または4.0kWに切り 替えます。
刀の敌定		総消費電力を4.8kW に設定している場合 総消費電力を4.0kW に切り替えます。
オート パワーオフ	電源「入」の状態で、 約10分または約30 分放置すると、自動的 に電源が切れます。	電源「入」の状態で、約5分放置すると、自動的に電源が切れます。
ヒーター 表示部の 減光	液晶表示が操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。	液晶表示が最初から 減光します。

#### 節電モード設定時の表示

●ランプが点灯します。



#### 総消費電力設定時の表示

●総消費電力を5.8kWに設定している場合



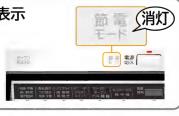
を押すたびに
 切り替わります

●総消費電力を4.8kWに設定している場合



#### 節電モード解除時の表示

●ランプが消灯します。



# いろいろな機能を使う(つづき)

## チャイルドロック

- ●安全のために、操作できないようロックできます。
- ●全てのヒーターとオーブンが切れている状態で受け付けます。
- ●電源を切っても記憶しています。



点灯



#### 操作をロックする

- を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)
- を3秒間押す チャイルドロック(3秒押し
  - 🗝 の表示が点灯 します。

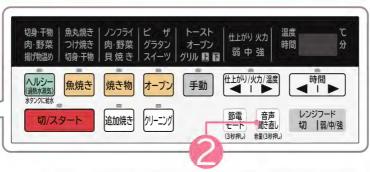
#### ロックを解除する

- を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)
- を3秒間押す チャイルドロック(3秒押し)
  - № の表示が消灯 します。

# 消灯

## 音声の聞き直し・音量切り替え





#### 音量を設定する

- を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)
- 音声聞き直 を3秒間押す 音量(3秒押し)
  - を押し、希望の音量を選ぶ 音量(3秒押し)
  - ●希望の音量で3秒経過すると設定完了です。

#### 音声を聞き直す

## 音声を聞き直したいときは『詩』を押す

●直前の音声の内容が流れます。

#### 音量設定時の表示



## メロディーとブザーの切り替え

●操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えられます。



を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる (ランプが点灯します)

- 前面操作パネルの 【▼間を3秒間押し、 「ピピッ」と鳴ったら切り替え完了
  - ●元に戻すときも、同じ操作をします。

## レンジフードファン連動

- ●各IHヒーターまたはオーブンの通電・停止に連動して、レンジフードファン連動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
- ●詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
- ●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」 (→ P.63) に
- ●レンジフードファン連動の切り替えについては、お買い上げの販売店 → P.62 にお問い合わせください。

#### 操作と連動する内容

IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはオーブンの通電を開始したとき	運転を開始します。
各IHヒーターまたはオーブンの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

#### IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードファンを操作する

#### 運転を切り替えるときはレンジブード を押す

●押すごとにレンジフードファンの風量が切り替わり ます。

運転を停止するときは を押す

#### レンジフードファンが停止中に \*\*\*\* を押すと

「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が 「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

#### お知らせ

IHIクッキングヒーターからの信号がさえぎられると レンジフードファンが動作しない場合があります。

- ●送信部が汚れている。
- ●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。 ※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。 その場合は、レンジフード側で操作してください。

#### ご注意

- ●ご使用のたびにお手入れしてください。
- ●ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
- ●吸気口・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

#### 排気カバー(2枚)・排気ロポケット(左・右)

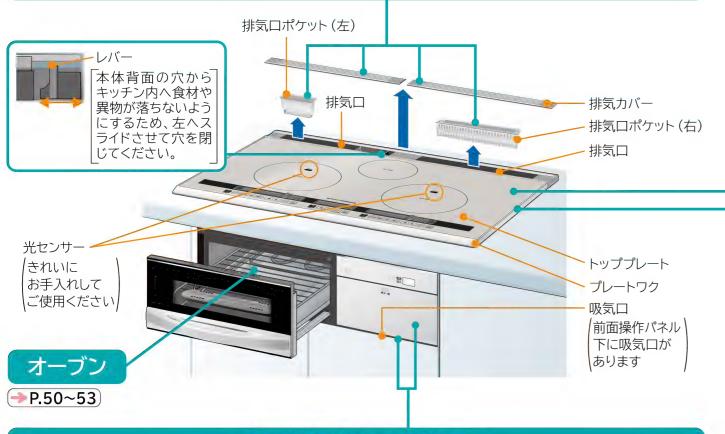
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

たわしやクレンザーは使わないでください。

排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

#### ご注意

- ●排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット 内をふき取ってください。
- ●排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、 オーブン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
- ●お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- ●排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- ●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。



#### 前面操作パネル・吸気口

#### やわらかい布でふき取る。

汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

#### ご注意

- ●水にぬらさないでください。故障の原因になります。
- ●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- ●たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないで ください。

#### トッププレート・プレートワク(ステンレス製)・光センサー

#### ●軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶ きする。

#### ●油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いた ふきんでからぶきする。



#### ご注意

酸性・アルカリ性の強い洗剤 (漂白剤、住宅用合成洗剤など) や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります)







#### ●落ちにくい汚れ

クリームタイプのクレンザーを丸めたラップにつけてこ すり取る。

プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

#### ご注意

- ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
- ●たわし・スポンジのナイロン面 (硬い面)、アルミホイルなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります)

#### ●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分 だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。

トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。





筋の方向は横向きです

#### 別売品

2013年12月現在

#### トッププレート用クリーナー

●トッププレートの汚れを落とし、光沢を出し、 ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

部 品 名:ガラスクリーナー (HT-K1)

部品番号: HT-D8 009 希望小売価格: 1,400円(税別)



※日立の家電品取扱店にご相談ください。 希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

#### ご注意

- ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- ●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
- ●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。
- ●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」 P.63 にご相談ください。

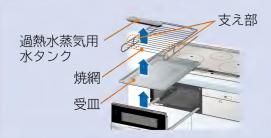
#### オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り外しかた

取っ手を両手で しっかり持ち、 ゆっくり止まる まで引き出す



受皿内の脂などをこぼさないように注意して ください。

過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外す



3 取っ手の下側に手をまわし、オーブン ドアを手でささえ、オーブンドアバネを 軽く引き下げる





●オーブンドアバネを引き下げずにオーブンドアを押し倒して外さないでください。 (オーブンドアが破損したり変形することがあります)

オーブンドア を本体側へ倒 オーブンドブ すようにし、 左右2箇所の ツメを外す



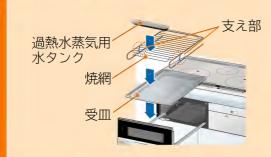
#### オープンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り付けかた

オーブンドアを 角穴 本体側へ倒すようにし、 レール側のツメ2箇所 をオーブンドア下部の 角穴に差し込む

2 オーブンドアを手でささえ、 垂直に起こしながら はめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクをのせる



#### ご注意

- ●焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れると、下ヒーターに当たってドアが閉まりません。
- ●下ヒーターが下がっていることを確認してください。下がっていないと、下ヒーターに当たってドアが閉まりません。 → P.53

オーブンドアは フロントオーブン に当たるまで押し て閉める



ご注意

●受皿を取り外すときは、両手でゆっくり持ち上げて、脂や汁がこぼれないように注意してください。

お願い

●レールについた汚れは、乾いたふきんでからぶきしてください。(汚れたまま放置するとさびの原因になります)

#### 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ



薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

ご注意

- ●クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- ●たわし・スポンジのナイロン面 (硬い面) でこすらないでください。(表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます)
- ●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。 汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗部品です。表面処理が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 → **P.4**

#### オーブンドア・パッキンのお手入れ



調理後は、こまめに水ぶきしてください。

(オーブンドアは、二重ガラス構造のため、ガラスの間に水が入ると、付着した水をふき取ることができません。また、 乾いたときに水滴などの跡が残る場合があります)

汚れが落ちにくいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきしてください。 (パッキンは外さない)

パッキンの溝の汚れや異物を取り除いてください。

#### ご注意

- ●オーブンドアは、水洗い、つけ置き洗いをしないでください。
- ●万一、オーブンドア内に水が入った場合は十分に水を切って乾かしてください。 乾かす際はオーブンドアを上に向けて水切りかごなどに立てかけてください。

(オーブンドア内に水が入らないようにするためで、場合によっては水滴などの跡が残ることがあります)

- ●たわし・クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
- ●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します)
- ●オーブンドア (強化ガラス) に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 🧼 P.4

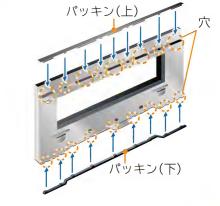
#### パッキンの交換

①古いパッキン(上・下)を引っ張って外します。

- ②新しいパッキン(上)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順に入れ、しっかり押し込み、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。
- ③新しいパッキン(下)の凸部を、オーブンドアの穴(9箇所)に端から順に入れ、しっかり押し込み、パッキンをツメの溝(8箇所)に確実に差し込んで、すき間がないよう取り付け面に密着させてください。

#### ご注意

- ●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
- (システムキッチンの変色・変形の原因になります。また、取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、上手に調理ができません)
- ●パッキン(上・下)は消耗部品です。オーブンドアのすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなった場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 → P.4





# お手入れ (つづき)



- ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えるまで行わない (高温時に布製の手袋(軍手など)やゴム手袋などでカバーしても、やけどのおそれがあります)
- ●オーブン庫内は金属部が多くあるため、素手では清掃しない(けがのおそれがあります)
- ●オーブン庫内に手を入れて清掃しているときに、下ヒーター可動ツマミを動かさない (下ヒーターが下がって手をはさむ原因になります)
- ●下ヒーターを持って可動させない 下ヒーター可動ツマミを使用してください。(故障の原因になります)



●レールを引き出してオーブン庫内を清掃する場合は、レールの上側から清掃する レールを引き出した状態で、レールの下側から庫内を清掃する場合は十分気をつけてください。 (オーブン庫内とレールに腕を引っ掛けた場合けがのおそれがあります)

#### 庫内クリーニング(においを軽減するには)

- ●5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
- ●オーブン庫内を高温にして、油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。 (オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります)

- ■過熱水蒸気用水タンク・焼網・ 受皿を取り外す (→ P.50)
- ●オーブンドアを確実に閉め、 前面操作パネルを開く
- を「ピッ」と鳴るまで押し、 電源を入れる(ランプが点灯します)
- - ●表示部に【↓を表示します。
- 切/スタート

を押し、通電する

●メロディーが鳴ったら終了です。

- 続けて使わないときは
- 電源を切る(ランプが消灯します)

を押し、

- ●クリーニング中は表示部に を表示します。
- ●約11分で終了します。
- ●途中で中止したいときは 切/スタートを押します。
- ●オーブン庫内の温度が約60℃ になるまで「オーブン高温注意」 表示をします。
- ●電源を切っても温度が下がる まで表示します。



#### ご注意

電源 (切/入

- ●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- ●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニン グの方が温度が高くなるため、焼網と受皿の表面処理が痛んだり、変色する場合があります。
- ●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。

#### オーブン庫内のお手入れ(汚れを除去するには)

- ●「オーブン高温注意」ランプが消灯した後、オーブン庫内が十分に冷えていることを確認してください。 (電源を切っても使用後はすぐに温度が下がりません)
- ●オーブン庫内は金属部が多く、汚れるなどのおそれがあるので、布製の手袋(軍手など)や布類で手や 腕をカバーしてお手入れをしてください。

(ヒーターの清掃については、庫内クリーニングを使用してください)

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・ 焼網・受皿を取り外す

→ P.50

●レールをオーブン庫内に戻す。

- 下ヒーター可動ツマミを右に 180度(止まるまで)ゆっくり回す
  - ●下ヒーターが上がります。
- オーブン庫内に落ちた 食品カスなどを取り除く
- 汚れを取る
  - ●軽い汚れ ふきんをよく絞り、水ぶきする。
  - ●油汚れ 台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませて ふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、 乾いたふきんでからぶきする。
  - ●細かい部分の汚れ 手が届かない庫内部分は、割りばしなどに布を巻い たものでふき取る。

#### お願い

- ●庫内にふきんなどが残っていないことを確 認してください。
- ●お手入れ後、レールをオーブン庫内に戻す。
- 下ヒーター可動ツマミを左に 180度(止まるまで)ゆっくり回す ●下ヒーターが下がります。
  - 下ヒーターが下がっていることを 確認し、受皿・焼網、過熱水蒸気用 水タンク、オーブンドアを取り付 ける (→P.50)

●下ヒーター可動ツマミを指でつまみ、右に180度 (止まるまで)ゆっくり回します。

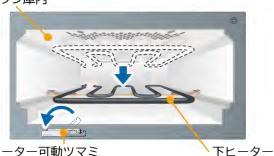
オーブン庫内 下ヒーター

下ヒーター可動ツマミ



●下ヒーター可動ツマミを指でつまみ、左に180度 (止まるまで)ゆっくり回します。

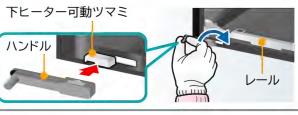
オーブン庫内



下ヒーター可動ツマミ

●別売のハンドルを下ヒーター可動ツマミに取り付 けて、下ヒーターを上げ下げすることもできます。

( > P.4



直接指で触れてください。

●隣のキーに触れていませんか。 1個ずつ操作してください。

●キーの端を押していませんか。

物を取り除いてください。

●上面操作パネルに物を置いていませんか。

● ౣౣを約1秒以上の長押しをしていますか。

ブザーが鳴るまで押してください。

現象

上面操作部のキー操

上面操作パネルの表

示に「「」と表示さ

れてキー操作ができ

ない

作ができない

上面操作パネルについ

て

熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。

●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。

●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。

●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。 (→ P.60、61) 上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かない でください。故障の原因になる場合があります。

調理物や水滴などを取り除いてください。 **P.60、61** 

●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。 ( P.60、61)

# ● 【】 と表示されて約10秒間継続すると停止します。

- ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。 P.60、61
- ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。 (→ P.60、61)
- ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。 **P.60、61**
- ●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばら く放置すると元に戻ります。

上面操作パネルの表示 部の液晶が黒くなる

「『 と表示され通

電が停止する

表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。

上面操作パネルの表

示部の液晶がくもる

●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばら くすると元に戻ります。

修理を依頼される前に次の点を もう一度お調べください。

原因

お困りのときは

通電しない メニューが選べない

(適温調理など)

現象

- ●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。
- ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。
  - ・電源をブザーが鳴るまで押してください。
  - ・電源ランプが点灯します。

電源を「入」の状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオ フ機能が働き、自動的に電源が切れます。節電モードが設定されている場 合は、約5分でオートパワーオフ機能が働きます。 **P.45** オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご 相談ください。

- ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。 (**P.46**)
- ●左・右・中央IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について **P.10**)
- ●総消費電力を超えていませんか。 → P.14

使用途中にIHヒー ターまたはオーブン の通電が停止した (切り忘れ防止自動 停止機能)

- ●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとオーブンには、最終キー操作から一定時間経過すると自動的
- に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。
- 左・右・中央IHヒーターは操作後約45分
- ・手動コース「オーブン」「グリル」は約30分
- 手動コース「トースト」は約10分
- •切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。

液晶表示の火力バー が交互に点灯し、 約30秒後に消灯した (金属小物検知自動 停止機能、鍋無し自

動停止機能)

●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。 P.15

●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について - P.10)

図は火力「7」で使用した場合



交互に点灯

約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。

左・右IHヒーターの 通電が停止した

使用途中に停電に

なった

●トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、 鍋底がぬれていたりするときなど、鍋の温度が正しく検知できない場 合があります。

汚れを取り除き、水などをふき取ってください。 -> P.49

- ●通電中のIHヒーターまたはオーブンは停止し、タイマーも取り消されます。
- ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。
- 電源をブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

トッププレートやオーブンドアおよび 庫内など高温部に触れない

電源につい

54

お困りのときは

# お困りのときは(つづき)

56

修理を依頼される前に次の点を もう一度お調べください。

	現象	原因
音について	電源を入・切するとき や使用中に、「カチャ」 と音がする	●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音がします。 ●手動火力「1」(100W相当)と火力「2」(200W相当)は、ヒーターを入・切しますので、入・切音がします。
	電源を切っても 音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路の保護や、オーブン庫内の温度を下げるために、キー操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。 自動的に冷却ファンは止まります。
	使用中にファンの音 が大きくなったり止 まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。
	左・右・中央IHヒーター 使用中に鍋から音が する	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・左・右・中央IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。(左・右・中央で音が異なることがあります) ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
	火力が上がらない	<ul><li>●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。</li><li>●節電モードを設定していませんか。</li><li>必要に応じて解除してください。</li><li>● P.45</li></ul>
火力について	鍋底の直径が小さ かったり、鍋底が反っ ている鍋は火力が 弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12~26cmのもの、中央IHヒーターの場合は12~20cmのもので、鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。 (使える鍋について(→ P.10))
	左・右・中央IHヒーター で火力が違う	●同じ鍋でも、左・右・中央IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
	炒め物などを行うと 左·右·中央IHヒーター の火力が弱くなるこ とがある	●炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。

	現象	
火力について	左・右・中央IHヒーター での調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い	●鍋底に 鍋やトッ ●使える鍋 (使えるる) ●鍋の種類 場合があ
	オーブン調理中、オー ブン庫内で瞬間的に 炎ができたり、排気 口から煙が出る	<ul><li>魚の脂なります。</li><li>魚魚の脂なありませ</li><li>●調理を始においや</li></ul>
Ì	オーブン調理終了後、タイマー表示部に表示が出て、排気口から熱風が出る	●調理終了 ター、フ
ᅔ	表示が出て通電ができない	●オーブン • オーブ 止する 途中で • 下ヒー
ーブンについて	ランプヒーターが点灯 したり消灯したりする	●オーブン 障ではあ ・ランフ ・手動ニ
7	オーブンで魚を焼いた ときに排気口から煙が 出たり、オーブンドア のすき間から煙や水蒸 気が漏れることがある	●オーブン 魚から多く かな障では ●パッキン パッッキン パッッキン
	お手入れ中に洗剤などが入った場合	●お手入れ ア取り付 でくださ 乾かすと してくた
	オーブンドア内(ガラ	●オーブン

原因

#### 異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 ッププレートのお手入れをしてご使用ください。

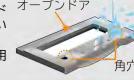
- 鍋を使用していますか。 5鍋について (→ P.10)
- 類によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする あります。
- などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあ 異常ではありません。
- などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常では せん。
- 始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、 や煙が出ることがあります。異常ではありません。

了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒー ファンに通電します。(約5分間)

- ンドアが完全に閉まっていない。 🧼 P.60、61
  - ブン調理中、オーブンドアを開けたままにすると 🚺 が表示され停 る場合があります。

で停止した場合は、手動によるお好みの火力で調理してください。

- −ターが下がっていることを確認してください。 **→ P.53**)
- ン調理中や庫内クリーニング中は、ランプヒーターが消灯しますが故 ありません。
- プヒーターが正常に動作しているかチェックをしています。
- コースの「トースト」は、点灯しません。
- ン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、 の調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口 く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。 はありません。
- ンの付け忘れや浮きがありませんか。 ンの取り付けを確認してください。 🧼 P.51
- ンの柔軟性がなくなっていませんか。 ンを交換してください。 (**→ P.51**)
- れ中に洗剤などが入った場合は、オーブンド <sup>オーブ</sup>ンドア 付け用の角穴からきれいな水を入れてすすい **さい。**(パッキンは外さない) ときは、十分に水を切って乾かしてから使用 ださい。 (**>> P.51**)



オーブンドア内(ガラ 水がふき取れない

●オーブンドアを上に向けて、水切りかごなどに立てかけて十分に乾かしてく ださい。(ふき取ることはできません。場合によっては、水滴などの跡が残 ることがあります (→ **P.51**))

スの間)に付着した

# お困りのときは(つづき)

修理を依頼される前に次の点を もう一度お調べください。

	現象	原因
結露について	オーブンの排気口から 出た水蒸気が壁面に結 露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面に付き水滴になることがあります ので、ふきんなどでふき取ってください。
	光センサーが 結露することがある	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
	オーブンドアが 結露することがある	●調理中やオーブンドアに水が付着している場合、オーブンドア内(ガラスの間)に結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン連動について	IH クッキングヒーター のヒーターまたはオー ブンの通電を停止して も、レンジフードファン が止まらない (レンジフードファン連動のみ)	<ul> <li>●レンジフードファンは IH クッキングヒーターの全てのIHヒーターとオーブンの通電を停止しても約3分間動作します。 すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。</li> <li>● IH クッキングヒーターのいずれかのIHヒーターまたはオーブンの通電をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。</li> </ul>
	レンジフードファン が回らない (レンジフードファン連動のみ)	<ul> <li>●送信部または受信部が汚れていませんか。         <ul> <li>IH クッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。</li> </ul> </li> <li>●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部の上から取り除いてください。</li> <li>●送信部の上にフライパンなどの取っ手を向けていませんか。 フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。</li></ul>
適温調理「揚げ物」について	予熱時間が長い 油温がずれる 通電が停止する	<ul> <li>●指定の鍋を使用していますか。 → P.10</li> <li>●800gを超える量の油を入れていませんか。</li> <li>●熱い油・汚れた油を使っていませんか。</li> <li>●鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用していませんか。</li> <li>(鍋を交換する → P.10)</li> <li>(鍋底の反りは3mm未満のものをご使用ください)</li> <li>●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。</li> <li>(お手入れをする → P.48、49)</li> <li>●予熱中に油を注ぎ足していませんか。</li> <li>(「揚げ物」の設定をし直す → P.19)</li> </ul>
	油煙が出る	<ul><li>●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください)</li><li>●再使用油は油煙が出やすくなります。</li></ul>

	現象	原因
「卵焼き」について「卵焼き」について	予熱時間が長い 通電が停止する	●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて → P.10、11
	鍋の温度が低過ぎた り高過ぎる	●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて → P.10、11
便利メニュー「炊飯」について	炊き上がったごはん がかたすぎる/芯が 残る	<ul> <li>●お米の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。</li> <li>● P.26</li> <li>●炊く前にお米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。</li> <li>●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。</li> <li>●鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。 炊き加減設定を「強め」に調節してください。</li> <li>● P.27</li> </ul>
	炊き上がったごはん がやわらかい	<ul> <li>●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。</li> <li>お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。</li> <li>●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつゆとなって落ち、ごはんがベタつきます。</li> <li>通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。</li> <li>・ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。</li> </ul>
	ごはんが 焦げる、こびり付く	<ul> <li>●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など)</li> <li>必ず ⑤ 日 または ⑤ 日 マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。</li> <li>● P.10</li> <li>●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らしてください。</li> <li>・こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。</li> </ul>
	ごはんが 炊けていない	<ul><li>●設定をまちがえていませんか。</li><li>「炊飯」を使い、お米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。</li><li>→ P.27</li></ul>
	炊き込みごはんが うまく炊けない	●具の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。 → P.26
その他	適温調理や、「炊飯」 「保温」動作中に鍋を 外しても表示部に「鍋 確認」と表示されない 場合がある	●適温調理や、「炊飯」「保温」は火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになっているときに鍋を外しても「鍋確認」を表示しません。調理を途中でやめる場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。

# 表示を消したいときは

₩ 17 の表示が出たときは 上面操作パネル 切を押す。 左IHヒーターの

<sup>切</sup> スタート</sub> を押す。 右IHヒーターの

₩5¶の表示が出たときは中央IHヒーターの 雰 を押す。

の表示が出たときはオーブンの 切/スタート を押す。

■ の表示が出てオーブンが停止したときはオーブンの 👊/スタート を押す。

# お困りのときは(つづき)

#### 上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を 行ってください。

天

## お知らせ表示コード

### E 11 E 2 1 E 5 1

左・右・中央IHヒーター使用時、 液晶表示が赤く点灯する

「揚げ物」を使用したら、

表示が赤く点灯する

左・右IHヒーターの液晶

●空だきになっています。

- ●炒め物の調理を行うと表示する場 合があります。
- ●鍋が高温(油が高温)になっている。 (鍋が反っている)

# ●鍋の底に約3mm以上の反りが

あったり変形しています。 ●鍋の底やトッププレートに異物 や汚れが付着している。

●反りや変形がある場合は鍋を交

●火力を下げてご使用ください。

●鍋の反りを確認してください。

直しかた

●調理物を入れてください。

修理を依頼される前に次の点を

もう一度お調べください。

換してください。 (**→ P.10**) ●異物や汚れの場合はお手入れを してご使用ください。

#### [ 13 [ 23

[ 12 [ 22

適温調理中、 左・右IHヒーターの 液晶表示が赤く点灯する

- ●鍋が光センサーの上に置かれて いません。
- ●光センサーの上に置かれていて も、左・右IHヒーターの中央から 大きくずれています。
- ●鍋底に反りがあったり、変形して います。
- ●市販の汚れ防止シートを使用し ています。
- ●鍋を左・右IHヒーターの中央に 置いてください。
- ●鍋底に反りや変形がある場合は、 鍋を交換してください。
- ●市販の汚れ防止シートは使用し ないでください。

#### E 15 E 25

左·右IHヒーター使用時、 液晶表示が赤く点灯する

- ●鍋が光センサーの上に置かれて いません。
- ●光センサーの上に置かれていて も、左・右IHヒーターの中央から 大きくずれています。
- ●鍋を左・右IHヒーターの中央に 置いてください。

#### [6

左・右・中央IHヒーター使用時、 液晶表示が赤く点灯する

- ●上面操作パネルに調理物がふきこ ぼれたり、水滴などが付着している。
- ●上面操作パネルに鍋などを置いて いる。
- ●キーを長押ししている。
- ●調理物や水滴を取り除いてくだ さい。
- ●鍋などを取り除いてください。
- ●約3秒以上キーに触れないでく ださい。

#### HIS HES HES

左・右・中央IHヒーター使用時、 液晶表示が赤く点灯する

- ●吸気口や排気カバーにほこりがた まっています。
- ●吸気口や排気カバーがふさがれて います。
- ●ほこりをふき取ってください。 - P.48
- ●ふさがないでください。

#### RIGHERMAN

左・右・中央IHヒーター使用時、 液晶表示が赤く点灯する

●鍋の種類が違っています。

ない場合。

●鍋の種類を確認してください。 → P.10

- ●通電したまま連続して魚などを焼 いた場合。
  - ●一度通電を切り、オーブン庫内の 温度を下げてから、次の調理物を 入れてください。

●オーブンドアが完全に閉まってい

●オーブンドアがフロントオーブンに 密着するように押し込んでください。 「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の 表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談 窓口」→P.63 にご連絡ください。

#### お知らせ表示コード

#### 原因

上面操作

**[5**] 液晶表示が赤く 点灯する

●電源電圧が異常に高い場合や低 い場合。

などのH\*表示

●部品の故障が生じた場合。

前 面操作。

面操作パネ

●電源電圧が異常に高い場合や低 い場合。

●部品の故障が生じた場合。

●お買い上げの販売店または 「ご相談窓口」→ P.63 に ご連絡ください。

# 仕 様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

ŦI	型式		H8Tシリーズ		
一元			HT-H8STWF/HT-H8STW	HT-H8STF/HT-H8ST	
電	電源		単相200V(50−60Hz共用)		
			5.8kW (4.8kW	(に切り替え可能)	
	左・右IHヒーター		3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※		
	中央IHヒーター		1.6kW(100W相当~1.6kW 9段階火力調節)※		
消費電力	オ	ー ブ ン	ヘルシーメニュー・魚焼きメニュー・焼き物メニュー・オーブンメニュー 1.2kW 手動コース「トースト」1.2kW/「オーブン」780W相当/ 「グリル上下」600W相当、900W相当 1.2kW 3段階火力調節		
		触媒用加熱ヒーター	25	OW	
	ランプヒーター		100W		
	待機時消費電力		0.05W未満(電源「切」の状態)		
	コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル 0.7m		
電	電 源 プ ラ グ		250V−30A (接地極つき)		
+	±	本体	幅749 奥行560 高さ233 (mm)	幅599 奥行560 高さ233 (mm)	
	ن	オーブン	幅280 奥行360 高さ124 (r	mm〕 (有効高さ59[mm])	
質		量(重き)	約25.5kg	約24.5kg	

●HT-H8STWF/HT-H8STFは、レンジフードファン連動です。 ※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

#### 【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時総消費電力が5.8kWに設定されておりますが、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください

#### 【オートパワーオフの時間の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定されておりますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

#### 【レンジフードファン連動の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時レンジフードファンが連動するように設定されておりますが、連動を停止することができます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

# 保証とアフターサービス

#### 必ずお読みください

#### 保証書(別添)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

- 尚、保証期間内でも次の場合には原則として有料修理にさせていただきます。
- (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。
- (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。
- (ハ)火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害(硫化ガスなど)や異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。
- (二) 一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両(車載用を除く)、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。
- ●保証期間は、お買い上げの日から1年です。
- ※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

#### 補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

#### ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売 店または「ご相談窓口」 にお問い合わせください。

#### 修理を依頼されるときは「出張修理

「お困りのときは」 → P.54~61 に従って調べていただき、 なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切 り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

#### ●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規 定に従って、販売店が修理させていただきます。

#### 【ご連絡していただきたい内容】

品 名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

#### ●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させてい ただきます。

#### ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

#### 修理料金の仕組み

#### 修理料金=技術料+部品代+出張料などで構成されています。

技術料 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。

出 張 料 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

# 「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

#### 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。 ※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談はエコーセンターへ

TEL 0120-3121-68 FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~19:00 (月~土)、9:00~17:30 (日・祝日) 携帯電話、PHSからもご利用できます。 商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11 FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30 (月~土)、9:00~17:00 (日・祝日) 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

●出張修理のご用命はインターネットからも申し込みいただけます。

URL http://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/toiawase.html

または、「日立家電修理 Q 検索 「お問い合わせ」ページ 【A 出張修理のWeb受付)ボタンより入力画面にお進みください。

(注)対象製品をご確認のうえお申込みください。

- ●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- ●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

#### ご使用の際、 このようなこ

とはありませ

んか

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

- ●電源スイッチを入れてもヒーターが作動 しないときがある。
- ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常 な音がする。
- ●トッププレートにひび割れがある。
- ●ビリビリと電気を感じる。
- ●その他の異常や故障がある。

ご使用

故障や事故防止のため、専用 ブレーカーを切り、お買い上 げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用な ど詳しいことは、販売店にご 相談ください。

● [I-] クッキングヒーターの補修用性能部品の 保有期間は、製造打ち切り後6年です。

## **〇日立アプライアンス株式会社**

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

中止

2-L1237-1A J3(S)